GE86NM

เตาไมโครเวฟ

คำแนะนำสำหรับผู้ใช้ & คู่มือการใช้งาน

imagine the possibilities

ขอขอบคุณที่เลือกซื้อผลิตภัณฑ์ Samsung
ในการรับบริการที่ครบครันยิ่งขึ้น โปรดลงทะเบียนผลิตภัณฑ์ได้ที่

www.samsung.com/register

SAMSUNG

ไทย

สารบัญ

คู่มือค้นหาอย่างรวดเร็ว 2
เตาอบ..... 3
แผงควบคุม 4
อุปกรณ์เสริม..... 4
การใช้คู่มือฉบับนี้ 5
ข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย 5
การติดตั้งเตาไมโครเวฟ..... 12
การตั้งเวลา 12
ทำอย่างไรเมื่อเกิดข้อสงสัยหรือปัญหา 13
การปรุง / อุ่นอาหาร..... 13
ระดับพลังงาน..... 14
การหยุดการปรุงอาหาร..... 14
การปรับเวลาปรุงอาหาร..... 14
การใช้คุณสมบัติการปรุงอาหารอัตโนมัติ..... 15
การตั้งค่าการปรุงอาหารอัตโนมัติ 15
การใช้คุณสมบัติละลายน้ำแข็งรวดเร็ว..... 16
การตั้งค่าการละลายน้ำแข็งรวดเร็ว 16
การเลือกตำแหน่งของขดลวดความร้อน 17
การเลือกอุปกรณ์เสริม 17
การย่าง..... 17
การใช้ไมโครเวฟผสมการย่าง 18
การใช้คุณสมบัติระบบความจำ..... 18
การปิดเสียงเตือน..... 19
คู่มือสำหรับอุปกรณ์การทำอาหาร..... 19
คู่มือการปรุงอาหาร..... 20
การทำความสะอาดไมโครเวฟ..... 28
การเก็บรักษาและซ่อมเตาไมโครเวฟ..... 29
รายละเอียดด้านเทคนิค 29

คู่มือค้นหาอย่างรวดเร็ว

หากคุณต้องการปรุงอาหาร

1. วางอาหารในเตาอบ
   เลือกระดับพลังงาน โดยกดปุ่ม หนึ่งครั้งขึ้นไป

   ไมโครเวฟ Microwave

2. เลือกเวลาในการปรุงอาหาร โดยกดปุ่ม (—) และ (+) ตามต้องการ

   – +

3. กดปุ่ม

   ผลลัพธ์: การปรุงอาหารจะเริ่มต้น
   เตาอบจะเริ่มส่งสัญญาณสี่ครั้ง เมื่อปรุงอาหารเสร็จ

   เริ่มต้น /+ 30 วินาที Start / +30 sec

หากคุณต้องการละลายอาหารแช่แข็ง

1. วางอาหารที่แช่แข็งในเตาอบ
   เลือกประเภทอาหารที่คุณกำลังปรุง โดยกดปุ่ม **ละลายน้ำแข็งรวดเร็ว** () ตามจำนวนที่เหมาะสม

   ละลายน้ำแข็งรวดเร็ว Rapid defrost

2. เลือกน้ำหนักของอาหาร โดยกดปุ่ม (—) และ (+)

   – +

3. กดปุ่ม ()

   เริ่มต้น /+ 30 วินาที Start / +30 sec

หากคุณต้องการเพิ่มเวลาอีก 30 นาที

ขณะที่อาหารยังอยู่ในเตาอบ

กดปุ่ม **+30 วินาที** หนึ่งครั้งต่อ 30 วินาที ที่คุณต้องการเพิ่ม

เริ่มต้น /+ 30 วินาที
Start / +30 sec

หากคุณต้องการย่างอาหาร

1. กดปุ่ม ⩌

ระบบย่าง
Grill

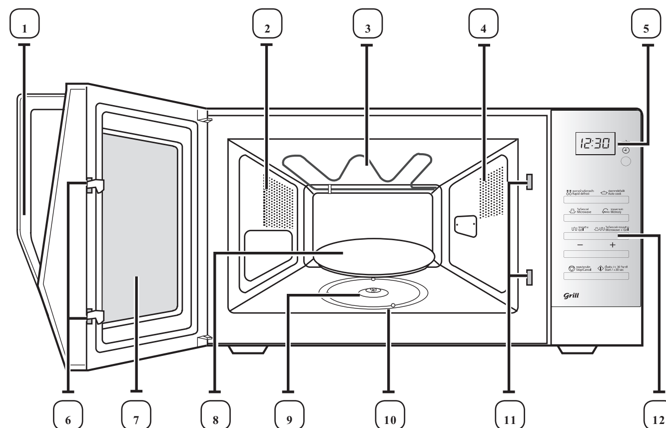
2. เลือกเวลาในการอาหาร โดยกดปุ่ม (—) และ (+)

− +

3. กดปุ่ม ◇

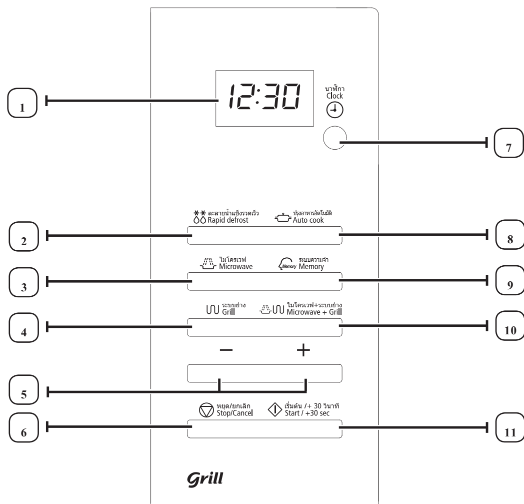
เริ่มต้น /+ 30 วินาที
Start / +30 sec

เตาอบ



1. ที่จับประตู
2. ช่องระบายอากาศ
3. การย่าง
4. ไฟ
5. จอแสดงผล
6. สลักประตู
7. ประตู
8. จานหมุน
9. เฟืองของจานหมุน
10. วงแหวน
11. ช่องล็อคเพื่อความปลอดภัย
12. แผงควบคุม

แผงควบคุม

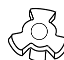


1. จอแสดงผล
2. ปุ่มละลายน้ำแข็งรวดเร็ว
3. ปุ่มไมโครเวฟ/เลือกระดับพลังงาน
4. ปุ่มเลือกโหมดย่าง
5. ปุ่มเพิ่ม (+) / ลด (—) (เวลาปรุง, น้ำหนัก และปริมาณอาหาร)
6. ปุ่มหยุด/ยกเลิก
7. ปุ่มตั้งเวลานาฬิกา
8. ปุ่มเลือกปรุงอาหารอัตโนมัติ
9. ปุ่มระบบความจำ
10. ปุ่มเลือกปรุงอาหารแบบผสม
11. ปุ่มเริ่มทำงาน/+30 วินาที

อุปกรณ์เสริม

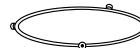
คุณจะได้รับอุปกรณ์เสริมหลายชนิด เพื่อนำมาใช้ร่วมกับเตาอบ โดยขึ้นอยู่กับรุ่นที่คุณซื้อ

1. **เฟือง** ซึ่งวางไว้ตรงกับแกนมอเตอร์ที่ส่วนฐานของเตาอบ

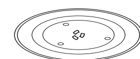
   วัตถุประสงค์ : เฟืองนี้จะเป็นตัวหมุนจานหมุน

2. **วงแหวน** เพื่อวางไว้บริเวณส่วนกลางของเตาอบ

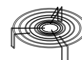
   วัตถุประสงค์ : วงแหวนนี้จะรองรับน้ำหนักของจานหมุน

3. **จานหมุน** วางเหนือวงแหวน โดยให้ส่วนกลางสวมพอดีกับเฟือง

   วัตถุประสงค์ : จานหมุนทำหน้าที่เป็นพื้นที่หลักสำหรับอบอาหารและถอดออกทำความสะอาดได้ง่าย

4. **ตะแกรงโลหะ** สำหรับวางบนจานหมุน

   วัตถุประสงค์ : คุณสามารถใช้ตะแกรงนี้ในการปรุงอาหารแบบย่างและการปรุงแบบผสม

☛ **ห้าม** ใช้ไมโครเวฟหากไม่มีวงแหวน หรือจานหมุน

การใช้คู่มือฉบับนี้

ขอขอบคุณที่เลือกใช้เตาไมโครเวฟ SAMSUNG คำแนะนำสำหรับผู้ใช้นี้ประกอบด้วยข้อมูลที่เป็นประโยชน์มากมายเกี่ยวกับการอบอาหารด้วยเตาไมโครเวฟของคุณ ดังนี้

- ข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย
- อุปกรณ์เสริมและภาชนะที่เหมาะสม
- เคล็ดลับในการปรุงอาหาร

ที่ด้านในของหนังสือ คุณจะพบกับคู่มือค้นหาอย่างรวดเร็วซึ่งอธิบายการทำงานพื้นฐานสี่ประเภท ได้แก่

- การปรุงอาหาร
- การละลายน้ำแข็งอัตโนมัติ
- การย่างอาหาร
- การเพิ่มเวลาปรุงอาหาร

ที่ด้านหน้าของคู่มือคุณจะพบภาพของเตาอบ พร้อมด้วยแผงควบคุมเพื่อให้คุณสามารถค้นหาปุ่มต่างๆ ได้โดยง่าย

ข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย

- ก่อนการใช้งานเตาไมโครเวฟ โปรดอ่านคู่มือนี้อย่างละเอียดและเก็บไว้เพื่อเป็นข้อมูลใช้อ้างอิงในอนาคต
- ควรใช้อุปกรณ์นี้เพื่อวัตถุประสงค์ที่ระบุไว้ในคู่มือนี้เท่านั้น อุปกรณ์นี้ไม่เหมาะสำหรับบุคคล (รวมถึงเด็ก) ที่มีสมรรถภาพร่างกาย ประสาทสัมผัส หรือสภาพจิตใจที่ไม่ปกติ หรือขาดประสบการณ์หรือความรู้ ยกเว้นจะได้รับการดูแลหรือ ได้รับคำแนะนำการใช้งานจากบุคคลที่ได้รับหน้าที่ดูแล คำเตือนและข้อควรระวังเพื่อ ความปลอดภัยในคู่มือฉบับนี้ มีเงื่อนไขที่ไม่ครอบคลุมถึงสภาวะและสถานการณ์ทั้งหมดที่สามารถเกิดขึ้นได้คุณมีหน้าที่จะต้องใช้ สามัญสำนึก ความระมัดระวัง และใส่ใจกับการติดตั้ง บำรุงรักษาและใช้งานอุปกรณ์
- เนื่องจากคำแนะนำในคู่มือการใช้งานนี้ครอบคลุมหลายรุ่น ซึ่งคุณสมบัติของเตาไมโครเวฟจะแตกต่างกันจากที่ได้อธิบายไว้แล้วในคู่มือนี้และคำเตือนนี้อาจจะไม่ครอบคลุมทั้งหมด ถ้าคุณมีคำถามหรือข้อสงสัยที่เกี่ยวข้องกับการใช้งาน สามารถติดต่อได้ที่ศูนย์บริการใกล้บ้านท่านหรือค้นหาข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ www.samsung.com

สัญลักษณ์และคำเตือนเพื่อความปลอดภัยที่สำคัญ

สัญลักษณ์ต่อไปนี้ใช้ในบทความของคู่มือผู้ใช้นี้

คำเตือน	อันตรายหรือการกระทำที่ไม่ปลอดภัยที่อาจทำให้เกิด **การบาดเจ็บสาหัสหรือเสียชีวิต**
ข้อควรระวัง	อันตรายหรือการกระทำที่ไม่ปลอดภัยที่อาจทำให้เกิด **การบาดเจ็บหรือทรัพย์สินเสียหาย**
ข้อควรระวัง	ในการลดความเสี่ยงจากไฟ การระเบิด ไฟฟ้าช็อตหรือการบาดเจ็บ ขณะใช้เตาไมโครเวฟ โปรดปฏิบัติตามข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย ต่อไปนี้

	ห้ามทดลอง
	ห้ามถอดประกอบ
	ห้ามสัมผัส
	ควรปฏิบัติตามคำแนะนำอย่างเคร่งครัด
	ถอดปลั๊กออกจากเต้ารับที่ผนัง
	ตรวจสอบว่าเครื่องมีการลงกราวด์เพื่อป้องกันไฟฟ้าดูด
	ติดต่อศูนย์บริการ
	หมายเหตุ
	ข้อมูลสำคัญ

ไทย



คำเตือน สัญลักษณ์คำเตือนร้ายแรงสำหรับการติดตั้ง



การติดตั้งอุปกรณ์นี้จะต้องดำเนินการโดยผู้ชำนาญงานด้านไมโครเวฟที่ผ่านการรับรองและฝึกอบรมโดยผู้ผลิต โปรดดูที่หัวข้อ“การติดตั้งเตาอบไมโครเวฟ”

ต่อปลั๊กไฟกับเต้ารับไฟฟ้าที่ผนังและเป็นเต้ารับสำหรับเครื่องใช้ไฟฟ้านี้เท่านั้น ควรเสียบปลั๊กไฟเข้ากับเต้ารับให้แน่นหนา ห้ามใช้สายพ่วงต่อปลั๊กไฟ

- หากไม่ปฏิบัติตามนี้ และใช้เต้ารับไฟฟ้าที่ผนังร่วมกับอุปกรณ์อื่นโดยผ่านสายไฟสำหรับต่อหรือแถบปลั๊กไฟ อาจทำให้เกิดไฟฟ้าช็อตหรือเพลิงไหม้
- ห้ามใช้เครื่องแปลงไฟฟ้า อาจเกิดไฟฟ้าช็อตหรือไฟไหม้

การติดตั้งอุปกรณ์นี้จะต้องดำเนินการโดยผู้ชำนาญงานหรือศูนย์บริการ

- มิฉะนั้นอาจทำให้เกิด ไฟฟ้าช็อต, ไฟไหม้, เกิดระเบิด, เกิดปัญหากับผลิตภัณฑ์, หรือการบาดเจ็บ

เตาไมโครเวฟนี้ออกแบบมาสำหรับใช้งานบนเคาเตอร์เท่านั้น ห้ามติดตั้งเตาอบไมโครเวฟไว้ในตู้หรือวางในชั้น



ห้ามติดตั้งเครื่องใช้ไฟฟ้านี้ใกล้ เครื่องทำความร้อน,วัสดุที่ติดไฟง่าย
ห้ามติดตั้งเครื่องใช้ไฟฟ้านี้ในบริเวณที่มีความชื้น, น้ำมัน หรือมีฝุ่นมาก
ในตำแหน่งที่ได้รับแสงแดดหรือน้ำ (น้ำฝน) โดยตรง
ห้ามติดตั้งเครื่องใช้ไฟฟ้านี้ในบริเวณที่อาจมีก๊าซรั่วไหล

- อาจทำให้เกิดไฟฟ้าช็อตหรือไฟไหม้

เตาอบไมโครเวฟนี้ไม่ออกแบบให้ใช้ในยานพาหนะ, การเดินทาง,และยานพาหนะในลักษณะเดียวกัน



เครื่องใช้ไฟฟ้านี้จะต้องติดตั้งสายดินอย่างเหมาะสม
ห้ามติดตั้งสายดินบนท่อก๊าซ,ท่อน้ำพลาสติก, สายโทรศัพท์

- อาจทำให้เกิด ไฟฟ้าช็อต, ไฟไหม้, เกิดระเบิด, เกิดปัญหากับผลิตภัณฑ์
- ห้ามต่อปลั๊กไฟฟ้ากับเต้ารับไฟฟ้าที่ไม่ได้ลงกราวด์อย่างถูกต้อง และโปรดตรวจสอบว่าเป็นไปตามข้อกำหนดของท้องถิ่นและของประเทศ



ข้อควรระวัง สัญลักษณ์ข้อควรระวังสำหรับการติดตั้ง



เครื่องใช้ไฟฟ้านี้ควรจะอยู่ในตำแหน่งที่สามารถเอื้อมถึงปลั๊กไฟได้ง่าย

- หากติดตั้งไม่ดีอาจจะส่งผลให้ไฟฟ้าช็อตหรือไฟไหม้ เนื่องจากไฟฟ้ารั่ว

ควรติดตั้งเครื่องใช้ไฟฟ้าบนพื้นที่เรียบ มีความแข็งแรงและสามารถรองรับน้ำหนักได้

- มิฉะนั้นอาจทำให้มีการสั่นสะเทือนผิดปกติ เสียงดังรบกวน หรือปัญหากับผลิตภัณฑ์

การติดตั้งเครื่องใช้ไฟฟ้าควรรักษาระยะห่างจากผนังให้เหมาะสม

- มิฉะนั้นอาจเกิดไฟไหม้ เนื่องจากความร้อนมากเกินไป

ความสูงต่ำของที่ว่างจะต้องอยู่เหนือผิวบนสุดของเตาไมโครเวฟ



คำเตือน สัญลักษณ์คำเตือนร้ายแรงสำหรับไฟฟ้า



กำจัดสิ่งแปลกปลอมเช่น ฝุ่น น้ำ ที่เกาะบนปลั๊กไฟและขาเสียบโดยผ้าแห้งและทำความสะอาดเป็นประจำ

- ถอดปลั๊กไฟและทำความสะอาดด้วยผ้าแห้ง
- เพื่อป้องกันไฟฟ้าช็อตและไฟไหม้

เสียบปลั๊กไฟเข้ากับเต้ารับในทิศทางที่เหมาะสมเพื่อการทำงานที่ต่อเนื่องของกระแสไฟให้สายไฟพาดบนพื้น

- ถ้าเสียบปลั๊กไฟเข้ากับเต้ารับผิดตำแหน่ง ลวดนำไฟฟ้าภายในสายไฟอาจเกิดความเสียหายและอาจทำให้ไฟฟ้าช็อตหรือไฟไหม้



ควรเสียบปลั๊กไฟเข้ากับเต้ารับที่ผนังให้แน่น
ห้ามใช้สายไฟที่ชำรุดซึ่งอาจทำให้สายไฟหรือเต้าเสียบเสียหาย

- อาจจะทำให้ไฟฟ้าช็อตหรือไฟไหม้ได

ห้ามใช้แรงดึงหรือหักงอสายไฟ
ห้ามบิดหรือผูกปมกับสายไฟ
ห้ามแขวนสายไฟไว้กับโลหะ วางของหนักทับสายไฟ วางสายไฟไว้ระหว่างวัตถุอื่น หรือดันสายไฟ เข้าสู่ช่องว่างด้านหลังอุปกรณ์

- อาจทำให้เกิดไฟฟ้าช็อตหรือไฟไหม้

ห้ามดึงสายไฟ เมื่อถอดปลั๊กไฟออกจากเต้ารับ

- ควรถอดปลั๊กไฟด้วยการจับที่ตัวปลั๊ก
- มิฉะนั้นอาจทำให้เกิดไฟฟ้าช็อต เพลิงไหม้

เมื่ออุปกรณ์หรือสายไฟเสียหาย โปรดติดต่อศูนย์บริการใกล้บ้านท่าน

ข้อควรระวัง

สัญลักษณ์ข้อควรระวังสำหรับไฟฟ้า

ถอดปลั๊กไฟเมื่อไม่ได้ใช้อุปกรณ์เป็นเวลานาน หรือที่มีฟ้าผ่า พายุฝน

- มิฉะนั้นอาจทำให้เกิดไฟฟ้าช็อต เพลิงไหม้

คำเตือน

สัญลักษณ์คำเตือนร้ายแรงสำหรับการใช้งาน

ในสถาณการณ์ที่มีก๊าซรั่ว (เช่น ก๊าซโพรเพน ก๊าซหุงต้ม ฯลฯ) ให้ระบายอากาศทันที ห้ามสัมผัสกับปลั๊กไฟ ห้ามสัมผัสกับอุปกรณ์หรือสายไฟ

- ห้ามใช้พัดลมระบายอากาศ
- อาจเกิดประกายไฟที่ทำให้ระเบิดหรือเพลิงไหม้

โปรดระมัดระวังอย่าให้ประตู เครื่องทำความร้อน หรือส่วนอื่นๆ สัมผัสกับร่างกายขณะ ปรุงอาหารหรือหลังจากปรุงอาหารเสร็จ

- อาจทำให้เกิดการร้อนลวก หรือแผลพุพอง

ระหว่างการใช้งานอุปกรณ์จะมีความร้อนสูง โปรดใช้ความระมัดระวังอย่าสัมผัส ขดลวดความร้อนภายในเตาอบ

เมื่อจะเคลื่อนย้ายชุดทำความร้อน ต้องเป็นอุปกรณ์ที่ได้รับการออกแบบมาเพื่อ ทนความร้อน และสวมถุงมือเพื่อความปลอดภัย โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าอุณหภูมิลดลง อย่างเพียงพอแล้ว (อย่างน้อย 10 นาที หลังจากโหมดย่างหรือโหมดผสม)

ทุกครั้ง จะต้องใช้ถุงมือกันความร้อนขณะนำอาหารออกจากเตาเพื่อป้องกันความร้อนลวก

ยืนในระยะห่างประมาณหนึ่งช่วงแขน เมื่อเปิดประตูของเตาอบ
สาเหตุ : ไอร้อนหรืออุณหภูมิที่ร้อนจัดอาจลวกมือได้

ระหว่างการอุ่นร้อนเครื่องดื่มด้วยไมโครเวฟ จะมีการเดือดพลุ่งของของเหลวที่ยังไม่เกิดทันที ดังนั้น โปรดใช้ความระมัดระวังใขณะหยิบยกภาชนะบรรจุ เพื่อป้องกันสถานการณ์นี้ โปรดพักอาหารอย่างน้อย 20 วินาที หลังจากปิดเตาอบ เพื่อให้อุณหภูมิกระจายตัว อย่างสม่ำเสมอทุกครั้ง คนอาหารระหว่างให้ความร้อนถ้าจำเป็นและคนทุกครั้งหลังจากอุ่น ในกรณีที่ของเหลวลวก โปรดปฏิบัติตามคำแนะนำในการปฐมพยาบาล:

- แช่บริเวณที่ถูกลวกในน้ำเย็นเป็นเวลาอย่างน้อย 10 นาที
- พันด้วยผ้าพันแผลที่แห้งและสะอาด
- ห้ามทาครีม น้ำมัน หรือโลชั่น
- ติดต่อแพทย์

กรณีที่ปลั๊กไฟของเครื่องใช้ไฟฟ้านี้เกิดเสียหาย ต้องให้ผู้ผลิต ตัวแทนให้บริการ หรือผู้ที่มีความชำนาญเป็น ผู้เปลี่ยนสายไฟ เพื่อไม่ให้เกิดอันตราย

โปรดดูแลมิให้เด็กเล่นกับอุปกรณ์นี้

ห้ามอุ่นร้อนหรือให้ความร้อนกับไข่ทั้งเปลือกหรือไข่ต้มในเตาไมโครเวฟ เนื่องจากอาจระเบิดได้ แม้ว่าจะสิ้นสุดการให้ความร้อนของไมโครเวฟแล้วก็ตาม

คำเตือน : ควรคนหรือเขย่าสิ่งที่บรรจุอยู่ในขวดนมเด็กและขวดอาหารเด็ก และตรวจสอบอุณหภูมิ ก่อนที่จะรับประทาน เพื่อลดความเสี่ยงของการลวก

คำเตือน : ไม่ควรให้เด็กใช้เครื่องไมโครเวฟตามลำพัง ยกเว้นกรณีที่เด็กได้รับคำแนะนำ เพียงพอที่จะใช้เตาไมโครเวฟอย่างปลอดภัย และทราบถึงอันตรายจากการใช้ผิดวิธี

คำเตือน : เมื่อใช้งานอุปกรณ์ในโหมดผสม ไม่ควรให้เด็กใช้อุปกรณ์โดยไม่มีผู้ใหญ่ดูแล เนื่องจากจะมีอุณหภูมิสูง

ไทย

ไม่ควรปล่อยเด็กหรือบุคคลที่มีสมรรถภาพร่างกาย ประสาทสัมผัส หรือสภาพจิตไม่เป็นปกติ หรือขาดประสบการณ์หรือความรู้ ใช้อุปกรณ์ตามลำพัง ยกเว้นจะได้รับการดูแลหรือได้รับคำแนะนำในการใช้งาน โดยบุคคลที่รับหน้าที่ดูแล

คำเตือน : ชิ้นส่วนอาจมีความร้อนจัดระหว่างการใช้งาน เพื่อหลีกเลี่ยงการร้อนลวก โปรดอย่าให้เด็กเล็กเข้าใกล้

คำเตือน : ตรวจสอบว่าปิดอุปกรณ์แล้ว ก่อนที่จะเปลี่ยนหลอดไฟ เพื่อป้องกันไฟฟ้าช็อต

ห้ามสัมผัสปลั๊กไฟขณะที่มือเปียก

- อาจทำให้เกิดไฟฟ้าช็อตได้

ห้ามปิดเครื่องด้วยการถอดปลั๊กไฟ ขณะที่เครื่องกำลังทำงานอยู่

- การต่อปลั๊กไฟเข้ากับเต้ารับไฟฟ้าอีกครั้งอาจทำให้เกิดประกายไฟและทำให้เกิดไฟฟ้าช็อตหรือเพลิงไหม้

บรรจุภัณฑ์อาจเป็นอันตรายต่อเด็ก โปรดเก็บบรรจุภัณฑ์ทั้งหมด (ถุงพลาสติก โฟม ฯลฯ) ให้พ้นมือเด็ก

- ถ้าเด็กนำถุงพลาสติกมาสวมศีรษะ อาจทำให้หายใจไม่ออก

อุปกรณ์นี้ไม่เหมาะสำหรับบุคคล (รวมถึงเด็ก) ที่มีสมรรถภาพร่างกาย ประสาทสัมผัส หรือสภาพจิตไม่เป็นปกติ หรือขาดประสบการณ์หรือความรู้ ยกเว้นจะได้รับการดูแลหรือได้รับคำแนะนำในการใช้งานโดยบุคคลที่รับหน้าที่ดูแล

- มิฉะนั้นอาจทำให้เกิดไฟฟ้าช็อต น้ำร้อนลวก หรือบาดเจ็บได้

ห้ามใช้อุปกรณ์นี้เพื่อวัตถุประสงค์อื่นนอกเหนือจากการปรุงอาหาร

- อาจทำให้เกิดเพลิงไหม้

ควรเปิดฝาภาชนะ(ขวดนมสำหรับทารก ขวดน้ำ และอื่นๆ) และเจาะรูสำหรับอาหารที่อยู่ในกล่องอาหารที่มีเปลือกหรือถั่ว (ไข่, เม็ดเกาลัด, และอื่นๆ) ด้วยมีดก่อนปรุงอาหาร

- มิฉะนั้นอาจทำให้เกิดการร้อนลวกหรือบาดเจ็บเนื่องจากอาหารระเบิดหรือหรือแตกออก

ห้ามสัมผัสด้านในของอุปกรณ์หลังจากการปรุงอาหารทันที เนื่องจากภายในอุปกรณ์จะร้อนจัดหลังจาก ให้ความร้อนเป็นเวลานาน หรือทำความร้อนอาหารปริมาณน้อย ๆ

- อาจทำให้เกิดการร้อนลวกได้

ห้ามใช้ฟอยล์อะลูมิเนียม วัตถุที่เป็นโลหะ (เช่น ภาชนะ ส้อม ฯลฯ) หรือภาชนะที่มีขอบทองหรือเงิน

- อาจทำให้เกิดประกายไฟหรือไฟไหม้

ห้ามให้ความร้อนภาชนะพลาสติกหรือกระดาษ และห้ามใช้ภาชนะเหล่านี้กับฟังก์ชันเตาอบ

- อาจทำให้เกิดเพลิงไหม้

อย่าให้อาหารสัมผัสกับขดลวดความร้อนขณะที่ปรุงอาหารในเตาอบ

- อาจทำให้เกิดเพลิงไหม้

อย่าให้ความร้อนกับอาหารมากเกินไป

- อาจทำให้เกิดเพลิงไหม้

ห้ามให้ความร้อนกับอาหารที่ห่อในกระดาษ เช่น กระดาษหนังสือพิมพ์

- อาจทำให้เกิดเพลิงไหม้

ห้ามใช้หรือวางสเปรย์หรือวัตถุที่ติดไฟง่ายไว้ใกล้เตาอบ

- อาจทำให้เกิดเพลิงไหม้หรือระเบิดได้

ห้ามเปิดประตูเมื่ออาหารในช่องปรุงอาหารไหม้

- ถ้าคุณเปิดประตู อากาศจะไหลเข้าสู่ภายใน และทำให้เกิดเพลิงไหม้ได้

ห้ามสอดนิ้ว สิ่งแปลกปลอม หรือวัตถุที่เป็นโลหะ เช่น เข็มหมุดหรือเข็มในช่องต่างๆ ของอุปกรณ์ ถ้ามีสิ่งแปลกปลอมในช่องเหล่านี้ ให้ถอดปลั๊กไฟออกจากเต้ารับไฟฟ้าที่ผนัง และติดต่อผู้ให้ บริการหรือศูนย์บริการใกล้บ้านท่าน

- มิฉะนั้นอาจทำให้เกิดไฟฟ้าช็อตหรือการบาดเจ็บได้

ห้ามใส่อาหารจนเต็มภาชนะ และควรเลือกใช้ภาชนะที่มีด้านบนกว้างกว่าด้านล่างเพื่อป้องกันของเหลวเดือดจนเกินไป ขวดที่มีคอขวดเล็กอาจแตกระเบิดได้ หากร้อนจนเกินไป

ห้ามอุ่นร้อนขวดนมเด็กโดยปิดจุกนมไว้ เนื่องจากขวดอาจระเบิดเมื่อได้รับความร้อนสูง

ห้ามสัมผัสขดลวดความร้อนหรือผนังด้านในของเตาอบจนกว่าอุณหภูมิจะเย็นลงเสียก่อน

ห้ามจุ่มสายไฟหรือปลั๊กในน้ำ และระวังอย่าให้สายไฟอยู่ใกล้พื้นผิวที่ร้อน

ห้ามใช้เตาอบนี้ หากสายไฟหรือปลั๊กชำรุดเสียหาย

ห้ามใช้งานไมโครเวฟเมื่อไม่มีอาหารอยู่ภายในเตา เตาจะตัดพลังงานโดยอัตโนมัติ เพื่อความปลอดภัย คุณสามารถใช้เตาอบได้ตามปกติหลังจากที่พักไว้ประมาณ 30 นาที ขอแนะนำให้วางแก้วใส่น้ำไว้ใน เตาอบตลอดเวลา น้ำจะดูดซับพลังงานไมโครเวฟไว้ ถ้าเตาอบเริ่มทำงานโดยไม่ได้ตั้งใจ

คำเตือน : ห้ามใช้เตาอบหากประตูหรือซีลขอบประตูเสียหาย จนกว่าจะได้รับการซ่อมแซมจากช่างผู้ชำนาญ

คำเตือน : โปรดอย่าอุ่นของเหลวและอาหารอื่นในภาชนะที่ปิดสนิท เนื่องจากอาจระเบิดได้

ถ้าเตาอบปิดการทำงานทันที โปรดติดต่อศูนย์บริการใกล้บ้านท่าน

- มิฉะนั้นอาจทำให้เกิดไฟฟ้าช็อต เพลิงไหม้

ถ้าอุปกรณ์มีเสียงผิดปกติ มีควันหรือกลิ่นไหม้ ให้ถอดปลั๊กทันที และติดต่อศูนย์บริการใกล้บ้าน

- มิฉะนั้นอาจทำให้เกิดไฟฟ้าช็อต เพลิงไหม้

ห้ามซ่อมแซม ถอดประกอบ หรือดัดแปลงเครื่องด้วยตนเอง

- เนื่องจากกระแสไฟฟ้าแรงดันสูงไหลเข้าสู่ผลิตภัณฑ์ อาจทำให้มีไฟฟ้าช็อตหรือเพลิงไหม้
- คุณอาจได้รับอันตรายจากคลื่นแม่เหล็กไฟฟ้า
- เมื่อจำเป็นต้องซ่อมแซมหรือติดตั้งอุปกรณ์ซ้ำอีกครั้ง โปรดติดต่อศูนย์บริการใกล้บ้านท่าน

คำเตือน : อาจเกิดอันตรายขึ้นได้ หากให้บุคคลที่ไม่ใช่ช่างที่ไม่มีความชำนาญเป็นผู้ซ่อมบำรุง ซึ่งต้องมีการถอดฝาครอบของเครื่อง ซึ่งเป็นเครื่องป้องกันพลังงานไมโครเวฟ

ถ้ามีสิ่งแปลกปลอมหรือน้ำเข้าเครื่อง ให้ถอดปลั๊กไฟและติดต่อศูนย์บริการที่อยู่ใกล้บ้านท่าน

- มิฉะนั้นอาจทำให้เกิดไฟฟ้าช็อต เพลิงไหม้

ถ้าพบว่ามีควัน ให้ปิดหรือถอดปลั๊กอุปกรณ์ และอย่าเปิดประตูเตาอบ เพื่อมิให้เกิดเปลวไฟ



สัญลักษณ์ข้อควรระวังสำหรับการใช้งาน

โปรดใช้เฉพาะภาชนะที่เหมาะกับเตาไมโครเวฟเท่านั้น ห้ามใช้ภาชนะที่เป็นโลหะ จานที่มีขอบทอง หรือเงิน เหล็กเสียบ ส้อม ฯลฯ นำลวดที่ใช้มัดปากถุงออกจากถุงกระดาษหรือถุงพลาสติกก่อน

สาเหตุ : อาจมีประกายไฟเกิดขึ้นซึ่งทำให้เตาไมโครเวฟเสียหาย

เมื่ออุ่นอาหารในภาชนะพลาสติกหรือกระดาษ โปรดระวังว่าอาจจะมีการติดไฟขึ้นในเตาอบ

อาหารปริมาณน้อยต้องการเวลาในการปรุงหรืออุ่นน้อยกว่าถ้าใช้ระยะเวลาปกติอาจทำให้เกิดความร้อนสูงเกินไปและไหม้ได้

คุณอาจได้ยินเสียงคลิก ระหว่างการทำงาน (โดยเฉพาะเมื่อมีการละลายน้ำแข็ง)

สาเหตุ : เสียงนี้เป็นการทำงานปกติเมื่อมีการเปลี่ยนกำลังไฟฟ้า

ห้ามเด็กเล็กใช้งานหรือเล่นกับเตาไมโครเวฟเด็ดขาด และไม่ควรปล่อยเด็กเล็กไว้ตามลำพังใกล้เตาไมโครเวฟ เมื่อเตาทำงานอยู่ ไม่ควรเก็บหรือซ่อนสิ่งที่เด็กสนใจไว้บนเตาอบ

โปรดดูแลมิให้เด็กเล่นกับอุปกรณ์นี้

โปรดระมัดระวัง เนื่องจากเครื่องดื่มหรืออาหารอาจร้อนจัดหลังจากการให้ความร้อน

- โดยเฉพาะเมื่อป้อนอาหารเด็ก โปรดตรวจสอบว่าอาหารเย็นลงอย่างเพียงพอแล้ว

โปรดใช้ความระมัดระวังเมื่อให้ความร้อนกับของเหลว เช่น น้ำหรือเครื่องดื่มอื่นๆ

- โปรดคนระหว่างและหลังการปรุง
- หลีกเลี่ยงการใช้ภาชนะที่ลื่นและมีคอแคบ
- นำภาชนะออกหลังจากการให้ความร้อนแล้วอย่างน้อย 30 วินาที
- มิฉะนั้นอาจทำให้อาหารในภาชนะเกิดการระเบิดล้นและทำให้เกิดการลวกได้

ห้ามจับอาหารหรือชิ้นส่วนใดๆ ทันที ระหว่างหรือหลังจากการปรุงอาหาร

- ใช้ถุงมือกันความร้อน เนื่องจากอาจมีความร้อนจัดและอาจลวกมือ
- ถ้าคุณดึงจานกระเบื้องหรือถาดเอนกประสงค์มาข้างหน้า อาหารอาจหกและอาจลวกมือได้

เมื่อภายนอกเครื่องแตกร้าว ให้ปิดการทำงานของเครื่อง

- มิฉะนั้นอาจทำให้เกิดไฟฟ้าช็อต

ห้ามทำให้กระจกของประตูเตาอบเป็นรอยโดยใช้ของมีคม

- อาจทำให้กระจกเสียหายหรือแตก

ห้ามยืนบนอุปกรณ์หรือวางสิ่งของ (เช่น ผ้า ผ้าคลุมเตาอบ เทียนที่จุดไฟ บุหรี่ที่ติดไฟ จาน สารเคมี วัตถุที่เป็นโลหะ ฯลฯ) บนอุปกรณ์

- สิ่งของ เช่น ผ้า อาจติดอยู่กับประตู
- มิฉะนั้นอาจทำให้เกิดไฟฟ้าช็อต เพลิงไหม้ ปัญหากับผลิตภัณฑ์หรือบาดเจ็บ

ห้ามใช้อุปกรณ์ขณะที่มือเปียก

- อาจทำให้เกิดไฟฟ้าช็อตได้

ห้ามพ่นสารระเหยเช่น ยาฆ่าแมลง บนพื้นผิวผลิตภัณฑ์โดยตรง

- นอกจากจะเป็นอันตรายต่อมนุษย์แล้ว ยังอาจทำให้เกิดไฟฟ้าช็อต เพลิงไหม้ หรือมีปัญหากับผลิตภัณฑ์ได

ห้ามใช้แรงกดหรือกระแทกประตูหรือภายในอุปกรณ์มากเกินไป

- อาจทำให้ผลิตภัณฑ์เสียหายหรือเกิดการบาดเจ็บเนื่องจากคลื่นไฟฟ้ารั่วไหล
- การเหนี่ยวประตูอาจทำให้ผลิตภัณฑ์ร่วงหล่นและทำให้เกิดการบาดเจ็บ
- ถ้าประตูเสียหาย ห้ามใช้อุปกรณ์ และโปรดติดต่อศูนย์บริการที่อยู่ใกล้บ้านท่าน

ห้ามวางอุปกรณ์ไว้บนวัตถุที่เปราะบางเช่นซิงค์หรือกระจก

- อาจทำให้ซิงค์หรือกระจกเสียหายได้

ใช้อุปกรณ์หลังจากปิดประตูแล้วเท่านั้น

- ถ้าคุณใช้อุปกรณ์ที่เปื้อนสิ่งแปลกปลอม เช่น เศษอาหาร อาจทำให้เกิดปัญหากับอุปกรณ์ได้

โปรดใช้ความระมัดระวังเมื่อนำวัสดุห่ออาหารออกจากอาหารที่เพิ่งออกจากเตาอบ

- ถ้าอาหารร้อนจัด ไอน้ำร้อนอาจพ่นออกมาเมื่อนำวัสดุห่อออก และอาจลวกร้อนมือได้

โปรดอย่าถอดปลั๊กอุปกรณ์ด้วยการดึงที่สายไฟ ให้จับที่ตัวปลั๊กและดึงออกจากเต้ารับไฟฟ้าโดยตรง

- ความเสียหายที่เกิดขึ้นกับสายไฟอาจทำให้เกิดการลัดวงจร เพลิงไหม้ และ/หรือไฟฟ้าช็อต

ห้ามให้ใบหน้าหรือตัวอยู่ใกล้กับอุปกรณ์ขณะที่ปรุงอาหารหรือเมื่อเปิดประตูหลังจากปรุงอาหาร

- โปรดใช้ความระมัดระวังอย่าให้เด็กเข้าใกล้อุปกรณ์
- อาจทำให้เกิดการร้อนลวกได้

ห้ามวางอาหารหรือของหนักไว้บนประตูขณะที่เปิดประตู

- อาหารหรือวัตถุอาจร่วงหล่นและทำให้เกิดการร้อนลวกหรือบาดเจ็บได้

อย่าทำให้ประตู ภายในเตาอบ หรือจานเย็นลงอย่างรวดเร็วด้วยการราดน้ำระหว่างหรือหลังจากการปรุงอาหาร

- อาจทำให้อุปกรณ์เสียหาย ไอน้ำหรือละอองน้ำอาจทำให้เกิดการร้อนลวกหรือบาดเจ็บ

อุปกรณ์นี้ไม่ได้ออกแบบมาเพื่อใช้งานด้วยเครื่องจับเวลาภายนอกหรือระบบรีโมทคอนโทรลแยกต่างหาก



สัญลักษณ์คำเตือนร้ายแรงสำหรับการทำความสะอาด



ห้ามทำความสะอาดเครื่องใช้ไฟฟ้านี้ด้วยการฉีดน้ำลงบนเครื่องโดยตรง
ห้ามใช้สารเคมีเช่น เบนซิน ทินเนอร์ แอลกอฮอล์เพื่อทำความสะอาดอุปกรณ์

- อาจทำให้สีเปลี่ยน เสื่อมสภาพ เสียหาย เกิดไฟฟ้าช็อตหรือไฟไหม้

ก่อนที่จะทำความสะอาดหรือดูแลรักษาเครื่อง โปรดถอดปลั๊กของเครื่องออกจากแหล่งจ่ายไฟ และนำเศษอาหารออกจากประตู และช่องสำหรับใส่อาหาร

- มิฉะนั้นอาจทำให้เกิดไฟฟ้าช็อต เพลิงไหม้

ห้ามใช้สารทำความสะอาดที่มีฤทธิ์ขัดถูหรือที่ขัดโลหะเพื่อทำความสะอาดประตูเตาอบ เนื่องจากจะทำให้พื้นผิวเป็นรอย และทำให้กระจกแตกได้

ห้ามใช้เตาไมโครเวฟเพื่อทำให้หนังสือพิมพ์หรือเสื้อผ้าแห้ง

เพื่อความปลอดภัย ห้ามใช้เครื่องทำความสะอาดด้วยแรงดันน้ำหรือทำความสะอาดด้วยเครื่องฉีดไอน้ำ

ระหว่างการทำความสะอาด พื้นผิวอาจร้อนกว่าปกติ และควรระวังอย่าให้เด็กเข้าใกล้ (เฉพาะรุ่นที่มีการทำความสะอาด)

ต้องขจัดเศษอาหารที่ตกค้าง ก่อนที่จะทำความสะอาด และควรระบุว่าสามารถใส่ในเตาอบระหว่าง การทำความสะอาดได้ (เฉพาะรุ่นที่มีการทำความสะอาด)



สัญลักษณ์ข้อควรระวังสำหรับการทำความสะอาด



ควรทำความสะอาดเตาอบเป็นประจำและขจัดคราบเศษอาหารอย่างสม่ำเสมอ
การไม่รักษาความสะอาดเตาอบอาจทำให้เกิดความเสียหายกับพื้นผิว อายุการใช้งานของอุปกรณ์ไฟฟ้าลดลง ซึ่งอาจมีผลเสียต่อเตาอย่างมาก และอาจก่อให้เกิดอันตรายได้



โปรดระมัดระวังอย่าให้เกิดอันตรายขณะที่ทำความสะอาดอุปกรณ์ (ภายนอก/ภายใน)

- คุณอาจได้รับบาดเจ็บเนื่องจากขอบอุปกรณ์ที่มีความคม

ห้ามทำความสะอาดอุปกรณ์ด้วยเครื่องทำความสะอาดไอน้ำ

- อาจทำให้เกิดการผุกร่อน

ข้อควรระวังเพื่อหลีกเลี่ยงการได้รับพลังงานไมโครเวฟมากเกินไป

หากไม่ปฏิบัติตามข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัยต่อไปนี้อาจทำให้ได้รับพลังงานไมโครเวฟที่เป็นอันตราย

(a) ห้ามใช้เตาอบขณะที่ประตูของเตาเปิดอยู่หรือดัดแปลงแก้ไขล็อคเพื่อความปลอดภัย (สลักของประตู) หรือสอดวัตถุในช่องล็อคเพื่อความปลอดภัยไม่ว่าในกรณีใดๆ

(b) ห้ามสอดวัตถุใดๆ ระหว่างประตูของเตาอบกับด้านหน้า หรือปล่อยให้มีอาหารหรือสารทำความสะอาดค้าง อยู่ที่ผิวหน้าซีลของขอบประตู ตรวจสอบว่าประตูและซีลขอบประตูสะอาดอยู่เสมอ โดยเช็ดด้วยผ้าหมาด และเช็ดอีกครั้งด้วยผ้านุ่มที่แห้งหลังจากการใช้งาน

(c) ห้ามใช้เตาอบที่มีความเสียหาย จนกว่าจะได้รับการซ่อมแซมโดยช่างผู้ชำนาญการซ่อมบำรุงไมโครเวฟที่ผ่านการฝึกอบรมโดยผู้ผลิต โปรดปิดประตูของเตาอบให้สนิท และตรวจสอบว่าส่วนต่างๆ ต่อไปนี้ไม่ชำรุดเสียหาย:

(1) ประตู (งอ)

(2) บานพับประตู (แตกหักหรือหลวม)

(3) ซีลประตูและผิวของซีล

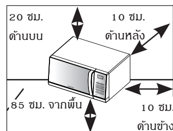
(d) ห้ามปรับแต่งหรือซ่อมแซมเตาอบโดยบุคคลอื่นที่ไม่ใช่ผู้ชำนาญการซ่อมบำรุงไมโครเวฟที่ผ่านการฝึกอบรมโดยผู้ผลิต

ผลิตภัณฑ์นี้เป็นอุปกรณ์ Group 2 Class B ISM คำนิยามของกลุ่ม 2 ซึ่งมีอุปกรณ์ ISM ทั้งหมดซึ่งมีพลังงาน ความถี่วิทยุที่สร้างขึ้นและ/หรือใช้ในรูปของรังสีแม่เหล็กไฟฟ้า สำหรับการใช้กับวัสดุและอุปกรณ์ EDM และอุปกรณ์เชื่อมโลหะ สำหรับอุปกรณ์ Class B คืออุปกรณ์ที่เหมาะสำหรับการใช้งานในสถานที่พักอาศัยและในสถานที่ซึ่งเชื่อมต่อกับ เครือข่ายพลังงานแรงดันไฟฟ้าต่ำซึ่งจ่ายให้กับอาคาร สิ่งปลูกสร้างสำหรับ การใช้งานในครัวเรือน

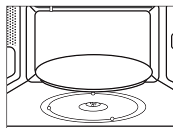
การติดตั้งเตาไมโครเวฟ

วางเตาไว้บนพื้นผิวที่เรียบและได้ระดับ 85 ซม. เหนือพื้นและมีความแข็งแรงเพียงพอที่จะรับน้ำหนักของเตาได้

1. เมื่อคุณติดตั้งเตาอบ โปรดจัดวางให้มีการระบายอากาศที่เพียงพอ โดยเว้นช่องว่างอย่างน้อย 10 ซม.(4 นิ้ว) ที่ด้านหลังและด้านข้างของเตาอบ และเว้นที่ 20 ซม. (8 นิ้ว) ด้านบนของเตาอบ



2. นำวัสดุบรรจุภัณฑ์ออกจากภายในเตาอบ ติดตั้งวงแหวนและจานหมุน และทดลองว่าจานหมุนสามารถหมุนได้อย่างอิสระ



3. เตาไมโครเวฟนี้จะต้องอยู่ในตำแหน่งที่คุณสามารถเอื้อมถึงปลั๊ก

☛ กรณีที่สายไฟของเครื่องใช้ไฟฟ้านี้เกิดเสียหาย ต้องใช้สายไฟหรือชุดสายไฟเฉพาะที่มีให้จากผู้ผลิตหรือตัวแทนผู้ให้บริการ
เพื่อความปลอดภัย โปรดต่อสายไฟของเตาอบเข้ากับปลั๊กไฟฟ้ากระแสสลับ 3 ขา, 220 โวลต์, 50 เฮิรตซ์ ที่มีการลงกราวด์ หากสายไฟของอุปกรณ์มีความเสียหาย โปรดเปลี่ยนทดแทนด้วยสายไฟเฉพาะ

☛ ห้ามวางเครื่องไมโครเวฟไว้ในบริเวณที่ร้อนและชื้น เช่น ติดกับเตาอบทั่วไปหรือเครื่องทำความร้อน โปรดปฏิบัติตามข้อกำหนดของอุปกรณ์จ่ายไฟของเตาอบ และสายไฟสำหรับต่อพ่วงจะต้องเป็น มาตรฐานเดียวกับสายไฟที่มากับเตา โปรดเช็ดซีลประตูด้านในด้วยผ้าหมาด ก่อนที่จะใช้เตาอบเป็นครั้งแรก

การตั้งเวลา

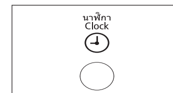
เตาไมโครเวฟของคุณมีนาฬิกาเป็นคุณสมบัติพื้นฐาน เมื่อเปิดเครื่องจอแสดงผลจะแสดง “:0”, “88:88” หรือ “12:00” โดยอัตโนมัติ
กรุณาตั้งค่าเวลาปัจจุบัน ซึ่งสามารถแสดงเวลาได้ทั้งแบบ 12 ชั่วโมง หรือ 24 ชั่วโมง
คุณควรตั้งเวลาเมื่อ :

- เมื่อติดตั้งเตาอบเป็นครั้งแรก
- หลังจากไฟฟ้าดับ

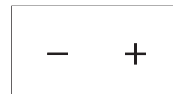
อย่าลืมปรับเวลา ถ้าคุณต้องสลับระหว่างเวลาของฤดูร้อนและฤดูหนาว

1. **ในการแสดงเวลาเป็นแบบ...** **ให้กดปุ่มนาฬิกา ...เป็นจำนวน**

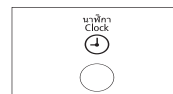
ในการแสดงเวลาเป็นแบบ...	ให้กดปุ่มนาฬิกา ...เป็นจำนวน
24 ชั่วโมง	หนึ่งครั้ง
12 ชั่วโมง	สองครั้ง



2. กดปุ่ม (−) และ (+) เพื่อตั้งชั่วโมง



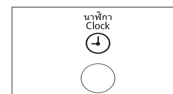
3. กดปุ่ม **นาฬิกา**



4. กดปุ่ม (−) และ (+) เพื่อตั้งนาที



5. กดปุ่ม **นาฬิกา**



ทำอย่างไรเมื่อเกิดข้อสงสัยหรือปัญหา

ถ้าคุณประสบปัญหาอย่างใดอย่างหนึ่งที่ปรากฏด้านล่าง โปรดลองใช้วิธีแก้ไขปัญหาที่ให้มา

อาการปกติ

- เกิดไอน้ำเกาะตัวในเตาอบ
- มีอากาศหมุนเวียนใกล้ประตูและด้านนอกของเตาอบ
- มีแสงสะท้อนใกล้ประตูและด้านนอกของเตาอบ
- มีไอน้ำออกมาจากข้างประตูหรือช่องระบายอากาศ

เตาอบไม่เริ่มทำงานเมื่อกดปุ่ม เริ่มต้น

- ประตูปิดเรียบร้อยหรือไม่

อาหารไม่สุกเลย

- คุณกำหนดเวลาไว้ถูกต้องหรือไม่ และกดปุ่ม **เริ่มต้น** แล้วหรือไม่
- ประตูปิดเรียบร้อยหรือไม่
- คุณใช้วงจรไฟฟ้าเกินกำลัง และทำให้ฟิวส์ขาดหรือทำให้เบรกเกอร์ตัดไฟหรือไม่

อาหารสุกเกินไปหรือไม่สุกพอ

- คุณใช้ระยะเวลาในการอบอาหารเหมาะสมกับชนิดของอาหารหรือไม่
- ระดับพลังงานที่เลือกถูกต้องหรือไม่

มีประกายไฟหรือเสียงแตกเกิดขึ้นภายในเตาอบ

- คุณใช้จานที่มีขอบโลหะหรือไม่
- คุณลืมส้อมหรือเครื่องใช้ในครัวที่เป็นโลหะไว้ในเตาอบหรือไม่
- แผ่นฟอยล์อลูมิเนียมใกล้กับผนังด้านในของเตาอบหรือไม่

เตาอบทำให้เกิดสัญญาณรบกวนวิทยุหรือโทรทัศน์

- คุณอาจพบสัญญาณรบกวนโทรทัศน์หรือวิทยุบ้างเล็กน้อย เมื่อเตาอบทำงาน นี่เป็นอาการปกติ ในการแก้ไขปัญหานี้ โปรดติดตั้งเตาไมโครเวฟให้ห่างจากเครื่องรับโทรทัศน์ วิทยุ และเสาอากาศ
- ถ้าพบว่ามีสัญญาณรบกวนโดยไมโครโปรเซสเซอร์ของเตาไมโครเวฟ จอแสดงผลอาจถูกรีเซ็ต ในการแก้ปัญหานี้ ให้ถอดปลั๊กไฟและเสียบอีกครั้ง จากนั้นตั้งเวลาใหม่

ถ้าคำแนะนำข้างต้นไม่สามารถแก้ไขปัญหาได้ โปรดติดต่อตัวแทนจำหน่ายหรือศูนย์บริการหลังการขายของ SAMSUNG ใกล้บ้านคุณ

การปรุง / อุ่นอาหาร

ขั้นตอนต่อไปนี้กล่าวถึงการปรุงและการอุ่นอาหาร

โปรดตรวจสอบการตั้งค่าการปรุงอาหารทุกครั้ง ก่อนที่จะปล่อยให้เตาอบทำงานตามลำพัง

ขั้นแรก วางอาหารที่ส่วนกลางของจานหมุน และปิดประตู

1. กดปุ่ม

ไมโครเวฟ
Microwave

ผลลัพธ์: จอแสดงผลจะแสดงสัญลักษณ์ 850 วัตต์ (กำลังไฟสูงสุด): เลือกระดับพลังงานที่เหมาะสม โดยกดปุ่ม ระดับพลังงาน อีกครั้ง จนกระทั่งระดับพลังงาน นั้นปรากฏขึ้น โปรดดูที่ตารางระดับพลังงาน

2. เลือกเวลาในการปรุงอาหาร โดยกดปุ่ม (—) และ (+) ตามต้องการ

– +

3. กดปุ่ม

เริ่มต้น /+ 30 วินาที
Start / +30 sec

ผลลัพธ์: ไฟของเตาอบจะสว่างขึ้น และจานหมุนจะเริ่มทำงาน

1) เครื่องจะเริ่มต้นทำอาหาร เมื่อเสร็จแล้วก็จะส่งสัญญาณเตือนสี่ครั้ง
2) เตาอบจะส่งสัญญาณเตือน 3 ครั้ง (นาทีละครั้ง)
3) เครื่องจะแสดงเวลาปัจจุบันขึ้นอีกครั้ง

ห้าม เปิดเครื่องหากเตาอบว่างอยู่

หากคุณต้องการอุ่นอาหารเป็นเวลาสั้นๆ โดยใช้พลังงานสูงสุด (850 วัตต์) คุณสามารถกดปุ่ม **+30** วินาที หนึ่งครั้งต่อเวลาปรุงอาหาร 30 วินาที เตาอบจะทำงานทันที

ระดับพลังงาน

คุณสามารถเลือกระดับพลังงานต่อไปนี้

ระดับพลังงาน	กำลังไฟฟ้า	
	MWO	การย่าง
สูง	850 วัตต์	-
สูงปานกลาง	600 วัตต์	-
ปานกลาง	450 วัตต์	-
ต่ำปานกลาง	300 วัตต์	-
ละลายน้ำแข็ง (⁂)	180 วัตต์	-
ต่ำรักษาความร้อน	100 วัตต์	-
การย่าง	-	1100 วัตต์
COMBI I ( )	600 วัตต์	1100 วัตต์
COMBI II ( )	450 วัตต์	1100 วัตต์
COMBI III ( )	300 วัตต์	1100 วัตต์

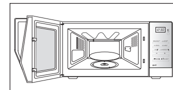
ถ้าคุณเลือกระดับพลังงานสูง จะต้องลดระยะเวลาในการปรุงอาหาร

ถ้าคุณเลือกระดับพลังงานต่ำ จะต้องใช้ระยะเวลาในการปรุงอาหารมากขึ้น

การหยุดการปรุงอาหาร

คุณสามารถหยุดปรุงอาหารเมื่อใดก็ได้ เพื่อตรวจดูอาหาร

1. ในการหยุดชั่วคราว
   เปิดประตู

   ผลลัพธ์: การปรุงอาหารจะหยุดลง เมื่อต้องการปรุงอาหารต่อ ให้ปิดประตูและกดปุ่ม ◇ อีกครั้ง

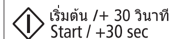
2. ในการหยุดปรุงอาหาร
   กดปุ่ม ▽

   ผลลัพธ์: การปรุงอาหารจะหยุดลง ถ้าคุณต้องการยกเลิก การตั้งค่าการปรุง ให้กดปุ่ม (▽) อีกครั้ง

คุณสามารถยกเลิกการตั้งค่าต่างๆ ก่อนที่จะเริ่มต้นการปรุงอาหาร โดยกดปุ่ม **หยุด/ยกเลิก** (▽)

การปรับเวลาปรุงอาหาร



คุณสามารถเพิ่มเวลาในการปรุงอาหาร โดยกดปุ่ม **+30 วินาที** หนึ่งครั้งสำหรับการเพิ่ม 30 วินาที

กดปุ่ม **+30 วินาที** หนึ่งครั้งสำหรับการเพิ่มเวลา 30 วินาที

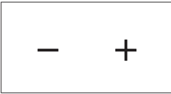
การใช้คุณสมบัติการปรุงอาหารอัตโนมัติ

คุณสมบัติการปรุงอาหารอัตโนมัติมีเวลาอบที่กำหนดไว้ล่วงหน้าสามแบบ โดยคุณไม่จำเป็นต้องตั้งเวลาอบ หรือระดับความร้อนอีก คุณสามารถปรับปริมาณอาหารได้ โดยกดปุ่ม (—) และ (+)
ขั้นแรก วางอาหารที่ส่วนกลางของจานหมุนและปิดประตู

1. เลือกประเภทอาหาร โดยกดปุ่ม **ปรุงอาหารอัตโนมัติ** (⏍) ตามจำนวนที่เหมาะสม



2. เลือกขนาดของอาหารที่จะปรุงด้วยการกดปุ่ม (—) และ (+) (โปรดดูที่ตารางด้านข้าง)



3. กดปุ่ม ◇

เริ่มต้น /+ 30 วินาที
Start / +30 sec

ผลลัพธ์: การอบอาหารจะเริ่มขึ้น เมื่อปรุงอาหารเสร็จแล้ว
1) เครื่องจะส่งสัญญาณสี่ครั้ง
2) เตาอบจะส่งสัญญาณเตือนสามครั้ง (นาทีละครั้ง)
3) เครื่องจะแสดงเวลาปัจจุบันขึ้นอีกครั้ง

ใช้กับผลิตภัณฑ์สำหรับไมโครเวฟเท่านั้น

การตั้งค่าการปรุงอาหารอัตโนมัติ

ตารางต่อไปนี้เป็นการตั้งโปรแกรมปรุงอาหารอัตโนมัติ ปริมาณ เวลาพักอาหารและคำแนะนำที่ควรทราบ

รหัส/อาหาร	ปริมาณอาหาร	เวลาพักอาหาร	คำแนะนำ
1. พาสต้ากราแตง (แช่แข็ง)	200 กรัม 400 กรัม	2-3 นาที	ใส่พาสต้ากราติน ตามจำนวนที่เหมาะสม บนจานแก้วไพเร็ก วางจานบนตะแกรง โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับพาสต้ากราตินแช่แข็ง เช่น ลาซานญ่า พาสต้าม้วนไส้ผักโขม หรือมะกะโรนี
2. คิช ขนาดเล็ก / พิซซ่า ขนาดเล็ก (แช่แข็ง)	150 กรัม (4-6 ชิ้น) 250 กรัม (7-9 ชิ้น)	-	วางคิชหรือพิซซ่าขนาดเล็ก บนตะแกรงเสมอกันให้ทั่วบนตะแกรง
3. ปลากราแตง (แช่แข็ง)	200 กรัม 400 กรัม	2-3 นาที	วางปลากราแตงแช่แข็ง บนจานแก้วไพเร็กให้มีขนาดที่เหมาะสม วางจานบนตะแกรง โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับ อาหารแช่แข็ง อาหารที่มีส่วนประกอบของปลา ผัก และซอส

ไทย

การใช้คุณสมบัติละลายน้ำแข็งรวดเร็ว

คุณสมบัติละลายน้ำแข็งอัตโนมัติใช้สำหรับละลายน้ำแข็งสำหรับเนื้อ เป็ดไก่ ปลา และ ขนมปัง/เค้ก เวลาในการละลายน้ำแข็งและระดับพลังงานจะได้รับการกำหนดโดยอัตโนมัติ คุณเพียงแต่เลือกโปรแกรมและน้ำหนักเท่านั้น

โปรดใช้กับผลิตภัณฑ์ที่ระบุว่าใช้กับไมโครเวฟได้เท่านั้น

ขั้นแรก ให้วางอาหารแช่แข็งไว้กึ่งกลางจานหมุน และปิดประตู

1. เลือกประเภทอาหารที่คุณจะปรุง โดยกดปุ่ม **ละลายน้ำแข็งรวดเร็ว** ( ) ตามจำนวนที่เหมาะสม (โปรดดูในตารางด้านข้าง)

ละลายน้ำแข็งรวดเร็ว
Rapid defrost

2. เลือกน้ำหนักของอาหาร โดยกดปุ่ม (—) และ (+) คุณสามารถกำหนดน้ำหนักของอาหารสูงสุด 1500 กรัม

– +

3. กดปุ่ม

เริ่มต้น /+ 30 วินาที
Start / +30 sec

<u>ผลลัพธ์ :</u>

- การละลายน้ำแข็งจะเริ่มขึ้น
- เมื่อเสร็จครึ่งหนึ่ง เตาอบจะส่งเสียงเตือนให้ทราบว่าคุณต้องกลับอาหาร
- กดปุ่ม อีกครั้ง เพื่อละลายน้ำแข็งจนเสร็จ

คุณสามารถละลายน้ำแข็งได้ด้วยตนเอง โดยเลือกฟังก์ชันไมโครเวฟ / อุ่นอาหาร และใช้ระดับพลังงาน 180 วัตต์ โปรดดูรายละเอียดเพิ่มเติมในหัวข้อ “การปรุง / อุ่นอาหาร” ในหน้า 13

การตั้งค่าการละลายน้ำแข็งรวดเร็ว

ตารางต่อไปนี้เป็นการตั้งโปรแกรมละลายน้ำแข็งต่างๆ รวมทั้งปริมาณ เวลาพักอาหาร และคำแนะนำต่างๆ

นำบรรจุภัณฑ์ออกทั้งหมดก่อนที่จะละลายน้ำแข็ง วางเนื้อ เป็ดไก่ ปลา และขนมเค้กในจานกระเบื้อง

รหัส/อาหาร	ปริมาณอาหาร	เวลาพักอาหาร	คำแนะนำ
1. เนื้อ	200-1500 กรัม	20-90 นาที	หุ้มส่วนขอบด้วยฟอยล์อลูมิเนียม พลิกเนื้อกลับด้านเมื่อเตาอบส่งเสียงเตือน โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับเนื้อเนื้อแกะ เนื้อหมู สเต็ค และเนื้อสับ
2. เป็ดไก่	200-1500 กรัม	20-90 นาที	หุ้มปลายขาและปีกด้วยฟอยล์อะลูมิเนียม พริกเป็ดไก่กลับ ด้านเมื่อเตาอบส่งเสียงเตือน โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับไก่ทั้งตัว และไก่เป็นชิ้น
3. ปลา	200-1500 กรัม	20-80 นาที	หุ้มส่วนหางปลาด้วยฟอยล์อะลูมิเนียมพลิกปลากลับด้าน เมื่อเตาอบส่งเสียงเตือน โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับปลาทั้งตัว และชิ้นเนื้อปลา
4. ขนมปัง/เค้ก	125-625 กรัม	10-60 นาที	วางขนมปังบนกระดาษทำอาหาร และพริกกลับด้าน เมื่อเตาอบส่งเสียงเตือน วางเค้กในจานกระเบื้อง และถ้ากลับด้านได้ ให้กลับด้านเมื่อเตาอบส่งเสียงเตือน เตาอบจะทำงานต่อไปและจะหยุดเมื่คุณเปิด โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับขนมปังทุกประเภท ทั้งแบบหั่นและแบบก้อน รวมถึงขนมปังแบบโรลและบาแก็ต วางขนมปังเป็นวงกลม โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับยีสต์เค้ก บิสกิต ชีสเค้ก และพัฟ แต่ไม่เหมาะสำหรับช็อต/ครัสต์ ฟรุตเค้ก ครีมเค้กและเค้กที่มีหน้าช็อคโกแล็ต

เลือกฟังก์ชันละลายน้ำแข็งด้วยตนเอง โดยใช้ระดับพลังงาน 180 วัตต์ หากคุณต้องการละลายน้ำแข็งด้วยตนเอง โปรดดูรายละเอียดเพิ่มเติมเกี่ยวกับการละลายน้ำแข็งและเวลาที่ใช้ได้ที่ หน้า 24-25

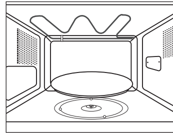
การเลือกตำแหน่งของขดลวดความร้อน

ขดลวดความร้อนใช้สำหรับการย่าง และมีการแสดงตำแหน่งเพียงหนึ่งตำแหน่งเราต้องแจ้งให้ผู้บริโภคทราบเมื่อต้องมีการเลือกตำแหน่งแนวตั้ง

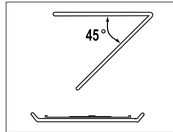
- ตำแหน่งแนวนอนสำหรับการย่างหรือการปรุงแบบไมโครเวฟ + ระบบย่าง

☛ โปรดเปลี่ยนตำแหน่งของขดลวดความร้อนขณะที่เย็น และอย่าใช้แรงมากเกินไปเมื่อปรับขดลวดเป็นแนวตั้ง

ในการปรับขดลวดความร้อนไปยัง...	**ให้ทำดังนี้...**
ตำแหน่งแนวนอน (ย่างหรือผสมไมโครเวฟ + ระบบย่าง)	• ดึงขดลวดความร้อนเข้าหาตัว • ดันขึ้นด้านบนจนขนานกับผนังด้านบนของเตาอบ



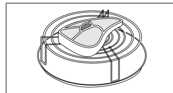
เมื่อทำความสะอาดผนังด้านในของเตาอบ คุณควรหมุนขดลวดความร้อนลง 45 ° แล้วจึงทำความสะอาด



การเลือกอุปกรณ์เสริม

ใช้อุปกรณ์ที่ใช้กับไมโครเวฟได้ โปรดอย่าใช้ภาชนะ จานพลาสติก ถ้วยกระดาษ กระดาษทิชชู ฯลฯ

หากคุณต้องการเลือกการปรุงแบบผสม (ย่างและไมโครเวฟ) โปรดใช้ภาชนะที่เหมาะสำหรับเตาไมโครเวฟและเตาอบเท่านั้น ภาชนะและอุปกรณ์ที่เป็นโลหะ อาจทำให้เตาอบเสียหายได้



โปรดดูรายละเอียดเพิ่มเติมเกี่ยวกับภาชนะหรือเครื่องใช้ที่เหมาะสมในคู่มือสำหรับอุปกรณ์ทำอาหารที่หน้า 19

การย่าง

คุณสามารถใช้การย่างเพื่อให้ความร้อนและทำให้อาหารเกรียมอย่างรวดเร็วโดยไม่ต้องใช้ไมโครเวฟ ซึ่งในการนี้คุณสามารถใช้ตะแกรงที่มาพร้อมกับเตาไมโครเวฟ

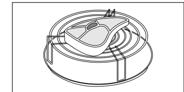
1. อุ่นตะแกรงย่างให้มีอุณหภูมิเหมาะสม โดยกดปุ่ม **ระบบย่าง** (ꟺ) และกำหนดเวลาอุ่น โดยกดปุ่ม (—) และ (+)



2. กดปุ่ม ◇

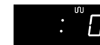


3. เปิดประตูเตาอบและวางภาชนะบนตะแกรง ปิดประตู



4. กดปุ่ม **ระบบย่าง** ꟺ

   ผลลัพธ์ : หน้าจอจะแสดงผลดังนี้



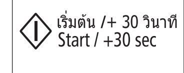


5. กำหนดเวลาย่าง โดยกดปุ่ม (—) และ (+) เวลาย่างสูงสุดคือ 60 นาที



6. กดปุ่ม ◇

   ผลลัพธ์ : การย่างจะเริ่มขึ้นเมื่อเสร็จแล้ว
   1) เครื่องจะส่งสัญญาณสี่ครั้ง
   2) เตาอบจะส่งสัญญาณเตือนสามครั้ง (นาทีละครั้ง)
   3) เครื่องจะแสดงเวลาปัจจุบันขึ้นอีกครั้ง



โปรดอย่ากังวลหากขดลวดความร้อนจะปิดและเปิดระหว่างการย่าง ระบบนี้ได้รับการออกแบบมาเพื่อป้องกันความร้อนสูงเกินกำหนด

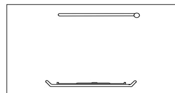
☛ โปรดใช้ถุงมือกันความร้อนทุกครั้งที่สัมผัสภาชนะในเตา เนื่องจากภาชนะเหล่านี้จะร้อนจัด ให้ขดลวดความร้อนอยู่ในตำแหน่งแนวนอน

การใช้ไมโครเวฟผสมการย่าง

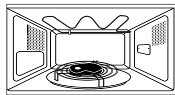
คุณสามารถใช้ไมโครเวฟร่วมกับการย่าง เพื่อให้อาหารสุกเร็ว และเหลืองเกรียมในขณะเดียวกัน

- โปรดใช้ภาชนะที่เหมาะสมกับไมโครเวฟและเตาอบเสมอ จานแก้วหรือกระเบื้องเป็นภาชนะที่เหมาะสมเนื่องจากยอมให้ไมโครเวฟเข้าถึงอาหารได้ทั่วถึงกัน
- โปรดใช้ถุงมือกันความร้อนทุกครั้งที่สัมผัสกับภาชนะในเตา เนื่องจากภาชนะเหล่านี้จะร้อนจัด

1. ตรวจสอบว่าขดลวดความร้อนอยู่ในตำแหน่งแนวนอน
โปรดดูรายละเอียดที่หน้า 17



2. เปิดประตู
วางอาหารบนตะแกรง วางตะแกรงบนจานหมุน
ปิดประตู



3. กดปุ่ม (ไมโครเวฟ+ระบบย่าง)

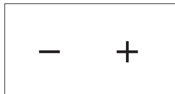
<u>**ผลลัพธ์ :**</u> หน้าจอจะแสดงผลดังนี้ :

(ไมโครเวฟ+ระบบย่าง) (โหมดไมโครเวฟเวฟและย่าง)
600 W (พลังงาน)



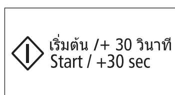
- เลือกระดับพลังงานที่เหมาะสม โดยกดปุ่ม (ไมโครเวฟ+ระบบย่าง) ซ้ำจนกว่าจอจะแสดงกำลังไฟที่ต้องการ
- คุณไม่สามรถกำหนดอุณหภูมิสำหรับการย่าง

4. เลือกเวลาในการปรุงอาหาร โดยกดปุ่ม (—) และ (+)
ตามต้องการ เวลาปรุงอาหารสูงสุดคือ 60 นาที



5. กดปุ่ม ◇

<u>**ผลลัพธ์ :**</u> การปรุงอาหารแบบผสมจะเริ่มขึ้น
และเมื่อปรุงอาหารเสร็จ
1) เครื่องจะส่งสัญญาณเตือนสี่ครั้ง
2) เตาอบจะส่งสัญญาณเตือนสามครั้ง (นาทีละครั้ง)
3) เครื่องจะแสดงเวลาปัจจุบันขึ้นอีกครั้ง



- พลังงานสูงสุดของไมโครเวฟสำหรับการปรุงแบบไมโครเวฟและย่างจะเท่ากับ 600 วัตต์

การใช้คุณสมบัติระบบความจำ

หากคุณอบหรออุ่นอาหารชนิดเดียวกันบ่อยๆ คุณสามารถบันทึกเวลาและระดับพลังงานในการอบไว้ในหน่วยความจำของเตาอบ เพื่อให้คุณไม่ต้องตั้งค่าเหล่านี้ใหม่

คุณสามารถบันทึกได้สองค่า

การบันทึกค่า

1. ในการตั้งโปรแกรม...	**ให้กดปุ่ม ระบบความจำ (Memory)**
ค่าแรก	หนึ่งครั้ง (จอแสดงผล P1)
ค่าที่สอง	สองครั้ง (จอแสดงผล P2)



2. คุณสามารถกำหนดโปรแกรมปรุงอาหารตามปกติ
(เวลาและระดับพลังงาน) ตามความเหมาะสม



3. กดปุ่ม ◇

<u>**ผลลัพธ์ :**</u> ค่าที่ตั้งไว้จะถูกบันทึกในหน่วยความจำของเตาอบ



การใช้ค่าที่บันทึกไว้

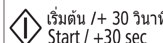
ขั้นแรก วางอาหารไว้ตรงส่วนกลางของจานหมุน และปิดประตู

1. ในการเลือก...	**ให้กดปุ่ม ระบบความจำ (Memory)**
ค่าแรก	หนึ่งครั้ง (จอแสดงผล P1)
ค่าที่สอง	สองครั้ง (จอแสดงผล P2)



2. กดปุ่ม ◇

<u>**ผลลัพธ์ :**</u> เตาจะอบอาหารตามโปรแกรมที่บันทึกไว้



การปิดเสียงเตือน

คุณสามารถปิดเสียงเตือนของเตาอบได้ตามต้องการ

1. กดปุ่ม ⊽ และ ◇ พร้อมกัน



ผลลัพธ์ :
- หน้าจอจะแสดงผลดังนี้

OFF

- เตาไมโครเวฟจะไม่ส่งเสียงในครั้งถัดไปที่คุณกดปุ่ม

2. ในการเปิดเสียงสัญญาณอีกครั้ง ให้กดปุ่ม ⊽ และ ◇ พร้อมกันอีกครั้ง



ผลลัพธ์ :
- หน้าจอจะแสดงผลดังนี้

On

- เตาอบจะทำงานโดยมีเสียงเตือนอีกครั้ง

คู่มือสำหรับอุปกรณ์การทำอาหาร

ในการอบอาหารด้วยไมโครเวฟ คลื่นไมโครเวฟจะต้องสามารถแทรกเข้าสู่อาหาร โดยไม่มีแสงสะท้อนหรือดูดซับโดยภาชนะ

คุณจึงควรเลือกอุปกรณ์อย่างรอบคอบ คุณควรเลือกภาชนะที่มีข้อความหรือเครื่องหมายว่าใช้กับไมโครเวฟได้

ตารางต่อไปนี้แสดงอุปกรณ์การทำอาหารประเภทต่างๆ และระบุว่าสามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้หรือไม่ และอย่างไร

อุปกรณ์	ใช้กับไมโครเวฟได้	หมายเหตุ
ฟอยล์อะลูมิเนียม	✓ ✗	สามารถใช้จำนวนเล็กน้อย เพื่อป้องกันส่วนที่ไม่ต้องการให้สุกเกินไป อาจมีประกายไฟ ถ้าฟอยล์อยู่ใกล้กับผนังของเตาอบมากเกินไป หรือใช้ฟอยล์มากเกินไป
จานสำหรับทำเกรียม	✓	ห้ามอุ่นอาหารเกินกว่าแปดนาที
กระเบื้องและดินเผา	✓	กระเบื้องพอร์ซแลน ดินเผา ดินเผาเคลือบ และกระเบื้องเคลือบ นั้นมักจะใช้ได้ดี ยกเว้นที่มีขอบโลหะ
จานโฟมหรือกระดาษแบบใช้แล้วทิ้ง	✓	อาหารแช่แข็งบางชนิดจะบรรจุใน ภาชนะประเภทนี้
บรรจุภัณฑ์ของอาหารจานด่วน		
• ถ้วยโฟม	✓	สามารถใช้อุ่นอาหาร ความร้อนสูงมากๆ จะทำให้โฟมละลาย
• ถุงกระดาษหรือหนังสือพิมพ์	✗	อาจติดไฟ
• กระดาษรีไซเคิลหรือขอบโลหะ เครื่องแก้ว	✗	อาจเกิดประกายไฟ
เครื่องแก้ว		
• ภาชนะสำหรับเตาอบและใส่อาหาร	✓	ใช้ได้ หากไม่ประดับด้วยขอบโลหะ

ไทย

อุปกรณ์	ใช้กับไมโครเวฟได้	หมายเหตุ
• เครื่องแก้วบาง	✓	สามารถใช้อุ่นอาหาร แก้วที่บางมากอาจ แตกหรือร้าวหากได้รับความร้อนทันที
• โถแก้ว	✓	ต้องใช้โดยต้องเปิดฝา เหมาะสำหรับการอุ่นอาหารเท่านั้น
โลหะ		
• จาน ช้อน ส้อม	✗	อาจเกิดประกายหรือติดไฟ
• ลวดสำหรับมัดปากถุง	✗	
กระดาษ		
• จาน ถ้วย กระดาษเช็ดปาก และกระดาษเช็ดมือ	✓	สำหรับการปรุงและอุ่น อาหารระยะสั้นๆ และยังใช้ซับของเหลวที่เยิ้มออกมา
• กระดาษรีไซเคิล	✗	อาจเกิดประกายไฟ
พลาสติก		
• ภาชนะ	✓	โดยเฉพาะพลาสติกทนความร้อนพลาสติกชนิดอื่นอาจอ่อนยุบตัว หรือ เปลี่ยนสีเมื่อได้รับความร้อนสูง ห้ามใช้พลาสติกเมลามีน
• ฟิล์มสำหรับปิดอาหาร	✓	สามารถใช้เก็บรักษาความชื้น ไม่ควรสัมผัสกับอาหารโดยตรง ใช้ความระมัดระวังขณะนำฟิล์มออกเนื่องจากอาจมีไอร้อนออกมาด้วย
• ถุงแช่แข็ง	✓✗	เฉพาะชนิดที่รับความร้อนได้หรือใช้กับเตาอบได้ ไม่ควรกักอากาศ หรือมิฉะนั้น ให้เจาะด้วยส้อม
กระดาษมัน หรือกระดาษไข	✓	สามารถใช้เก็บรักษาความชื้นหรือกันอาหารกระเด็น

✓ : **แนะนำให้ใช้**

✓✗ : **ใช้อย่างระมัดระวัง**

✗ : **ไม่เหมาะสม**

คู่มือการปรุงอาหาร

ไมโครเวฟ

พลังงานไมโครเวฟจะแทรกซึมในอาหาร โดยจะมีการดูดซับโดยน้ำ ไขมัน และน้ำตาลในอาหาร ไมโครเวฟทำให้โมเลกุลของอาหารเคลื่อนไหวอย่างรวดเร็ว การเคลื่อนไหวอย่างรวดเร็วทำให้โมเลกุลมีการเสียดทานและทำให้อาหารสุก

การปรุง

อุปกรณ์สำหรับการปรุงอาหารด้วยไมโครเวฟ:

ภาชนะที่ปรุงอาหารต้องยอมให้ไมโครเวฟผ่านได้ เพื่อให้มีประสิทธิสูงสุด ไมโครเวฟจะสะท้อนกับโลหะ เช่น สเตนเลส อะลูมิเนียม และทองแดง แต่สามารถผ่านกระเบื้อง แก้ว พอร์ซเลน และพลาสติก รวมถึงกระดาษและไม้ ดังนั้นห้ามมิให้ใช้ภาชนะโลหะในการปรุงอาหาร

อาหารที่เหมาะกับการปรุงด้วยไมโครเวฟ:

อาหารหลายชนิดเหมาะกับการปรุงด้วยไมโครเวฟ รวมถึงผักสดหรือแช่แข็ง ผลไม้ พาสต้า ข้าว ธัญพืช ถั่ว ปลา และเนื้อ นอกจากนี้ยังสามารถปรุงซอส คัสตาร์ด ซุป พุดดิ้ง และซอสเปรี้ยว โดยทั่วไปแล้ว เตาไมโครเวฟเหมาะสำหรับ อาหารที่สามารถปรุงโดยใช้การนึ่ง เช่น การละลายเนยหรือช็อคโกแลต (โปรดดูในบทที่มีคำแนะนำ เทคนิคและเคล็ดลับ)

การปิดหรือครอบระหว่างการปรุง

การปิดอาหารระว่างการปรุงเป็นสิ่งที่สำคัญมาก เนื่องจากน้ำที่เป็นไอออกจากอาหารจะมีผลสำคัญในกระบวนการปรุง คุณสามารถปิดอาหารได้หลายวิธี เช่น ใช้จานกระเบื้อง ฝาพลาสติก หรือฟิล์มที่เหมาะกับไมโครเวฟ

เวลาพักอาหาร

เมื่อการปรุงอาหารเสร็จ เวลาพักอาหารจะช่วยให้อุณหภูมิในอาหารกระจายทั่วถึงกัน

คู่มือการปรุงอาหารสำหรับผักแช่แข็ง

ใช้ถ้วยแก้วไพเร็กซ์ที่มีฝาปิด ปรุงโดยปิดฝาโดยใช้เวลาน้อยที่สุด โปรดดูในตาราง ปรุงต่อไป เพื่อให้ได้ผลลัพธ์ตามต้องการ

คนสองครั้งระหว่างการปรุง และหนึ่งครั้งหลังจากการปรุง เติมเกลือ เครื่องเทศ และเนยหลังจากปรุงสุก ปิดฝาขณะพักอาหาร

อาหาร	สัดส่วน	กำลังไฟ	เวลา (นาที)	เวลาพักอาหาร (นาที)	คำแนะนำ
ผักขม	150 กรัม	600 วัตต์	4½-5½	2-3	เติมน้ำเย็น 15 มล. (1 ช้อนโต๊ะ)
บล็อคโคลี่	300 กรัม	600 วัตต์	9-10	2-3	เติมน้ำเย็น 30 มล. (2 ช้อนโต๊ะ)
ถั่ว	300 กรัม	600 วัตต์	7½-8½	2-3	เติมน้ำเย็น 15 มล. (1 ช้อนโต๊ะ)
ถั่วเขียว	300 กรัม	600 วัตต์	8-9	2-3	เติมน้ำเย็น 30 มล. (2 ช้อนโต๊ะ)
ผักรวม (แครอท/ถั่ว/ข้าวโพด)	300 กรัม	600 วัตต์	7½-8½	2-3	เติมน้ำเย็น 15 มล. (1 ช้อนโต๊ะ)
ผักรวม (แบบจีน)	300 กรัม	600 วัตต์	8-9	2-3	เติมน้ำเย็น 15 มล. (1 ช้อนโต๊ะ)

คู่มือการปรุงอาหารสำหรับข้าวและพาสต้า

ข้าว : ใช้ถ้วยแก้วไพเร็กขนาดใหญ่ที่มีฝาปิด ข้าวจะมีปริมาณเพิ่มเป็นสองเท่าเมื่อหุงสุกแล้ว ปรุงโดยปิดฝา
เมื่อหมดเวลาอบ คนให้ทั่วก่อนพักอาหาร และเติมเกลือหรือเครื่องเทศและเนยตามต้องการ
หมายเหตุ : ข้าวอาจไม่ดูดซับน้ำทั้งหมด หลังจากที่หมดเวลาอบแล้ว

พาสต้า : ใช้ถ้วยแก้ไพเร็กซ์ขนาดใหญ่ เติมน้ำเดือด เกลือเล็กน้อย และคนให้ทั่ว ปรุงโดยไม่ปิดฝา
คนเป็นระยะ ระหว่างและหลังการปรุง ปิดฝาระหว่างพักอาหาร และเทน้ำทิ้งให้หมด

อาหาร	สัดส่วน	กำลังไฟ	เวลา (นาที)	เวลาพักอาหาร (นาที)	คำแนะนำ
ข้าวสวย (พอสุก)	250 กรัม	850 วัตต์	16-17	5	เติมน้ำเย็น 500 มล.
ข้าวกล้อง (พอสุก)	250 กรัม	850 วัตต์	21-22	5	เติมน้ำเย็น 500 มล.
ข้าวผสม (ข้าว + ข้าวกล้อง)	250 กรัม	850 วัตต์	17-18	5	เติมน้ำเย็น 500 มล.
ธัญพืชผสม (ข้าว + ธัญพืช)	250 กรัม	850 วัตต์	18-19	5	เติมน้ำเย็น 400 มล.
พาสต้า	250 กรัม	850 วัตต์	11-12	5	เติมน้ำร้อน 1000 มล.

ไทย

คู่มือการทำอาหารสำหรับผักสด

ใช้ถ้วยแก้วไพเร็กซ์ที่มีฝาปิด เติมน้ำเย็นประมาณ 30 - 45 มล. (2 - 3 ช้อนโต๊ะ) สำหรับอาหารหนัก 250 กรัม ยกเว้น ที่มีคำแนะนำอื่น - โปรดดูที่ตาราง ปรุงโดยปิดฝาโดยใช้เวลาต่ำสุด - โปรดดูตาราง ปรุงต่อไปเพื่อให้ได้ผลลัพธ์ตามต้องการ คนหนึ่งครั้งขณะปรุง และหนึ่งครั้งหลังปรุง เติมเกลือ เครื่องเทศ หรือเนยหลังจากปรุงเสร็จ ปิดฝา ระหว่างพักอาหารเป็นเวลา 3 นาที

คำแนะนำ : หั่นผักสดเป็นชิ้นเท่าๆ กัน ยิ่งหั่นชิ้นเล็ก ผักจะยิ่งสุกเร็ว

ผักสดทุประเภทควรปรุงโดยใช้พลังงานไมโครเวฟเต็มที่ (850 วัตต์)

อาหาร	สัดส่วน	เวลา (นาที)	เวลาพักอาหาร (นาที)	คำแนะนำ
บร็อคโคลี่	250 กรัม 500 กรัม	4-4½ 8-8½	3	หั่นส่วนช่อเป็นชิ้นๆ เท่ากันวางส่วนก้านไว้ตรงกลาง
กะหล่ำปรีเล็ก	250 กรัม	5½-6½	3	เติมน้ำ 60-75 มล. (5-6 ช้อนโต๊ะ)
แครอท	250 กรัม	4½-5	3	ฝานแครอทเป็นชิ้นเท่าๆ กัน
ดอกกะหล่ำ	250 กรัม 500 กรัม	5-5½ 8½-9	3	หั่นเป็นช่อขนาดเท่ากัน หั่นช่อใหญ่เป็นสองส่วน วางชิ้นที่เป็นก้านไว้ตรงกลาง
ฟักทองน้ำเต้า	250 กรัม	3½-4	3	ฝานเป็นชิ้นบางๆ 30 มล. (2 ช้อนโต๊ะ) หรือเนยหนึ่งก้อนปรุงจนนุ่ม
มะเขือม่วง	250 กรัม	3½-4	3	ฝานมะเขือออกเป็นชิ้นบางๆ และเติมน้ำมะนาวหนึ่งช้อนโต๊ะ
กระเทียม	250 กรัม	4½-5	3	หั่นเป็นชิ้นค่อนข้างหนา
เห็ด	125 กรัม 250 กรัม	1½-2 3-3½	3	เตรียมเห็ดชิ้นเล็ก ไม่ต้องเติมน้ำ ให้บีบมะนาวเล็กน้อย โรยเกลือและพริกไทย เทน้ำออกก่อนรับประทาน
หัวหอม	250 กรัม	5½-6	3	ฝานหัวหอมเป็นแว่น หรือหั่นครึ่ง เติมน้ำ 15 มล.(1 ช้อนโต๊ะ)
พริกหยวก	250 กรัม	4½-5	3	หั่นเป็นชิ้นบางๆ
มันฝรั่ง	250 กรัม 500 กรัม	4-5 7½-8½	3	ชั่งน้ำหนักมันฝรั่งที่ปอกเปลือกแล้ว และหั่นครึ่งหรือแบ่งเป็นสี่ส่วน
หัวผักกาด	250 กรัม	5-5½	3	หั่นเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมลูกเต๋าขนาดเล็ก

การอุ่น

เตาไมโครเวฟของคุณสามารถอุ่นอาหารโดยใช้เวลาเพียงเสี้ยวของการอุ่นด้วยเตาอบแบบเก่า ใช้ระดับพลังงานและเวลาในการอุ่นในตารางเป็นหลัก เวลาในตารางจะถือว่าของเหลวมีอุณหภูมิปกติประมาณ +18 ถึง +20 °C หรืออาหารแช่เย็นมีอุณหภูมิ +5 ถึง +7 °C.

การจัดวางและการปิดครอบ

ไม่ควรอุ่นอาหารที่มีขนาดใหญ่ เช่น ก้อนเนื้อ เนื่องจากอาหารจะสุกเกินไปก่อนที่ส่วนกลางจะร้อน การอุ่นเนื้อชิ้นเล็กๆ จะได้ผลดีกว่า

ระดับพลังงานและการคน

อาหารบางชนิดสามารถอุ่นโดยใช้พลังงาน 850 วัตต์ ในขณะที่อาหารชนิดอื่นควรอุ่นโดยใช้พลังงาน 600 วัตต์,450 วัตต์ หรือ 300 วัตต์

ตรวจสอบข้อมูลในตารางเป็นหลัก โดยทั่วไปคุณควรอุ่นอาหารโดยใช้ระดับพลังงานต่ำหากอาหารนั้นละเอียดอ่อน มีปริมาณมาก หรือถ้าเป็นอาหารชนิดที่ร้อนเร็ว (เช่น พายเนื้อสับ เป็นต้น)

คนให้ทั่ว หรือกลับข้างอาหารระหว่างการอุ่น เพื่อให้ได้ผลลัพธ์ที่ดีที่สุด คนอีกครั้งก่อนรับประทาน

ถ้าเป็นไปได้ ใช้ความระมัดระวังเป็นพิเศษเมื่ออุ่นของเหลวและอาหารทารก เพื่อป้องกันอาหารเดือดกระเด็นและลวก โปรดคนก่อนระหว่าง และหลังจากอุ่น วางไว้ในไมโครเวฟ

ระหว่างการพักอาหาร และขอแนะนำ ให้ใส่ช้อนพลาสติกหรือแท่งแก้วในของเหลว

ระวังอย่าอุ่นมากเกินไป ซึ่งจะทำให้อาหารเสียคุณค่า ขอแนะนำให้คุณประมาณเวลาอบให้น้อยลง และเพิ่มเวลาในการอุ่นอาหาร ถ้าจำเป็น

เวลาในการอุ่นและพักอาหาร

เมื่ออุ่นอาหารเป็นครั้งแรก คุณควรบันทึกเวลาในการอุ่นไว้ เพื่อใช้ประโยชน์อนาคต

โปรดอุ่นอาหารให้เดือดทั่วกันทุกครั้ง

พักอาหารไว้ชั่วขณะหลังจากการอุ่น เพื่อให้อุณหภูมิสม่ำเสมอทั่วกัน

เวลาพักอาหารที่เหมาะสมสำหรับการอุ่นก็คือ 2 - 4 นาที นอกจากที่แนะนำอย่างอื่นในตาราง

ใช้ความระมัดระวังเมื่ออุ่นของเหลวและอาหารทารก โปรดดูบทที่เกี่ยวข้องกับข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย

การอุ่นของเหลว

กำหนดเวลาพักอาหารอย่างน้อย 20 วินาที หลังจาหที่ปิดเตาอบทุกครั้ง เพื่อให้มีการปรับอุณหภูมิ คนระหว่างการให้ความร้อนถ้าจำเป็น และคนหละงจากให้ความร้อนเสมอ
เพื่อป้องกันการเดือดและกระเด็น ซึ่งทำให้อาหารลวก คุณควรใส่ช้อนหรือแท่งแก้วในเครื่องดื่ม และคนก่อน ระหว่าง และหลังการอุ่น

การอุ่นอาหารสำหรับทารก

อาหารสำหรับทารก : เทลงในจานกระเบื้องก้นลึก 2 - 3 นาที ก่อนนำไปรับประทาน คนอีกครั้งและตรวจสอบอุณหภูมิ แนะนำให้รับประทานที่อุณหภูมิระหว่าง 30 - 40 °C
นมสำหรับทารก: เทนมในขวดแก้วที่นึ่งฆ่าเชื้อแล้ว อุ่นโดยไม่ปิดฝา ห้ามอุ่นนมในขณะที่มีจุกนมอยู่ เนื่องจากขวดอาจระเบิดได้ หากได้รับความร้อนมากเกินไป เขย่าก่อนที่จะนำไปป้อนเด็ก แนะนำให้รับประทานที่อุณหภูมิประมาณ 37 °C.
หมายเหตุ: โปรดตรวจสอบอุณหภูมิของอาหารสำหรับทารกอย่างละเอียดก่อนที่จะนำไปป้อน เพื่อป้องกันอาหารร้อนลวก

การอุ่นอาหารและนมสำหรับทารก

ใช้ระดับพลังงานและเวลาอุ่นตามตารางต่อไปนี้

อาหาร	สัดส่วน	กำลังไฟ	เวลา	เวลาพักอาหาร (นาที)	คำแนะนำ
อาหารสำหรับทารก (ผัก + เนื้อสัตว์)	190 กรัม	600 วัตต์	30 วินาที	2-3	เทลงในการกระเบื้องก้นลึก ปรุงโดยปิดฝา คนหลังจากการปรุง พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที ก่อนนำไปรับประทาน โปรดคนและตรวจสอบอุณหภูมิอย่างละเอียด
ข้าวต้มสำหรับทารก (ธัญพืช + นม + ผลไม้)	190 กรัม	600 วัตต์	20 วินาที	2-3	เทลงในการกระเบื้องก้นลึก ปรุงโดยปิดฝา คนหลังจากการปรุง พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที ก่อนนำไปรับประทาน โปรดคนและตรวจสอบอุณหภูมิอย่างละเอียด
นมสำหรับทารก	100 มล. 200 มล.	300 วัตต์	30-40 วินาที 50 วินาที ถึง 1 นาที	2-3	คนหรือเขย่าให้เข้ากันและเทลงในขวดแก้วที่นึ่งฆ่าเชื้อแล้ววางตรงกลางจานหมุน อุ่นโดยไม่าปิดฝา และเขย่าพร้อมกับพักอาหารอย่างน้อย 3 นาที ก่อนนำไปรับประทานควรเขย่าและตรวจสอบอุณหภูมิ

ไทย

การอุ่นของเหลวและอาหาร

ใช้ระดับพลังงานและเวลาอุ่นตามตารางต่อไปนี้

อาหาร	สัดส่วน	กำลังไฟ	เวลา (นาที)	เวลาพักอาหาร (นาที)	คำแนะนำ
เครื่องดื่ม กาแฟ, นม, ชา, น้ำ (อุณหภูมิปกติ)	150 มล. (1 ถ้วย) 250 มล. (1 แก้ว)	850 วัตต์	1-1½ 1½-2	1-2	ทลงในถ้วยกระเบื้อง (150 มล.) หรือแก้วมีหู (250 มล.) และวางตรงกลางจานหมุน อุ่นโดยไม่ปิดฝา ค่อยๆ คนก่อนและหลังเวลาพักอาหาร และใช้ความระมัดระวังเมื่อนำถ้วยออกจากเตาอบ (โปรดดูคำแนะนำเพื่อความปลอดภัยเกี่ยวกับของเหลว)
ซุป (แช่เย็น)	250 กรัม	850 วัตต์	3-3½	2-3	เทใส่จานกระเบื้องก้นลึก ครอบด้วยฝาพลาสติก คนให้ทั่วก่อนอุ่น คนอีกครั้งก่อนรับประทาน
สตูว์ (แช่เย็น)	350 กรัม	600 วัตต์	5½-6½	2-3	เทสตูว์ในจานกระเบื้อง ปิดด้วยฝาพลาสติก คนเป็นระยะระหว่างการอุ่น และคนอีกครั้งก่อนพักอาหาร และก่อนรับประทาน
พาสต้าซอส (แช่เย็น)	350 กรัม	600 วัตต์	4½-5½	3	ใส่พาสต้า (สปาเก็ตตี้หรือบะหมี่) ในจานกระเบื้องแบน ปิดด้วยฟิล์มสำหรับไมโครเวฟ คนก่อนรับประทาน
พาสต้าแบบสอดไส้ซอส (แช่เย็น)	350 กรัม	600 วัตต์	5-6	3	ใส่พาสต้าแบบไส้ (เช่น ราวิโอลี่, ทอร์เทลลินี) ในจานกระเบื้องก้นลึก ครอบด้วยฝาพลาสติก คนเป็นระยะระหว่างการอุ่น และคนอีกครั้งก่อนการพักอาหาร และก่อนรับประทาน
อาหาร สำเร็จรูป (แช่เย็น)	350 กรัม	600 วัตต์	5½-6½	3	จัดอาหารชุดซึ่งมีส่วนประกอบแช่เย็น 2-3 อย่าง ในจานกระเบื้อง จากนั้นคลุมด้วยฟิล์มสำหรับไมโครเวฟ

การละลายน้ำแข็งด้วยตนเอง

ไมโครเวฟเป็นเครื่องมือละลายน้ำแข็งที่เหมาะสมอย่างยิ่ง เนื่องจาสามารถละลายน้ำแข็งสำหรับอาหารแช่แข็งในเวลาอันสั้น ซึ่งเป็นข้อได้เปรียบ ในกรณีที่มีแขกมาร่วมรับประทานอาหารโดยไม่แจ้งล่วงหน้า เป็ดไก่ที่แช่แข็งจะต้องมีการละลายน้ำแข็งจนหมดก่อนที่จะนำไปปรุง ให้นำที่รัดซึ่งเป็นโลหะออก และนำอาหารออกจากวัสดุห่อหุ้ม เพื่อให้น้ำซึ่งจะละลายสามารถไหลออกมาจากอาหาร วางอาหารแช่แข็งไว้ในจานโดยไม่ต้องปิด พลิกด้านกลับเมื่อผ่านไปครึ่งหนึ่งของเวลาที่กำหนด เทน้ำออก และนำเครื่องในออกโดยเร็วที่สุด
ตรวจดูอาหารเป็นระยะ เพื่อไม่ให้อุ่นเกินไป
หากส่วนที่มีขนาดเล็กหรือบางของอาหารแช่แข็งเริ่มอุ่น คุณสามารถหุ้มส่วนเหล่านั้นด้วยฟอยล์อะลูมิเนียมชิ้นเล็กๆ ระหว่างการละลายน้ำแข็ง
หากอาหารเริ่มร้อนจากผิวนอก ให้หยุดการละลายน้ำแข็งและรอ 20 นาที ก่อนที่จะละลายต่อ พักปลา เนื้อ และเป็ดไก่ เพื่อให้การละลายน้ำแข็งเสร็จสมบูรณ์ เวลาพักอาหารสำหรับการละลายน้ำแข็งจะขึ้นอยู่กับปริมาณอาหาร โปรดดูตารางด้านล่าง

คำแนะนำ : อาหารที่แบนจะละลายน้ำแข็งได้ดีกว่า และอาหหารที่มีปริมาณมากจะใช้เวลาในการละลายน้ำแข็งมากกว่า โปรดจดจำคำแนะนำนี้ไว้เมื่อละลายน้ำแข็ง

สำหรับการละลายอาหารแช่แข็งที่มีอุณหภูมิระหว่าง -18 ถึง -20 °C
โปรดใช้ตารางด้านข้างเป็นแนวทาง

อาหารแช่แข็งควรละลายน้ำแข็งโดยใช้ระดับพลังงานการละลายน้ำแข็ง (180 วัตต์)

อาหาร	สัดส่วน	เวลา (นาที)	เวลาพักอาหาร (นาที)	คำแนะนำ
เนื้อ				
เนื้อสับ	200 กรัม 500 กรัม	6½-7½ 13-14	15-25	วางเนื้อบนจานเซรามิกก้อนแบนใช้แผ่นฟอยล์อลูมิเนียมห่อบริเวณที่บาง กลับด้านเมื่อถึงครึ่งของเวลาละลายน้ำแข็ง
เนื้อหมูเป็นชิ้น	250 กรัม	7½-8½		
เป็ดหรือไก่				
ไก่เป็นชิ้น	500 กรัม (2 ชิ้น)	14½-15½	15-40	ขั้นแรก ให้วางไก่เป็นชิ้นบนจานกระเบื้องแบบเรียบโดยให้เอาด้านที่เป็นหนังอยู่ข้างล่าง ส่วนไก่ทั้งตัวให้เอาด้านหน้าอกลงหุ้มส่วนที่บาง เช่น ปลายปีกด้วยฟอยล์ อะลูมิเนียม กลับด้านเมื่อผ่านไปครึ่งหนึ่ง ของเวลาที่กำหนด
ไก่ทั้งตัว	900	28-30		
ปลา				
ชิ้นเนื้อปลา	200 กรัม (2 ชิ้น) 400 กรัม (4 ชิ้น)	6-7 12-13	5-15	วางปลาแช่แข็งกลางจานกระเบื้องแบบเรียบ วางให้ส่วนที่อยู่ใต้ส่วนหนา หุ้มส่วนที่แคบด้วยฟอยล์ อะลูมิเนียม กลับด้านเมื่อถึงครึ่งของเวลาละลายน้ำแข็ง
ผลไม้				
เบอรี่	250 กรัม	6-7	5-10	วางผลไม้ให้กระจายบนจานแก้ว (มีเส้นผ่าศูนย์กลางใหญ่)
ขนมปัง				
ขนมปังก้อน (ก้อนละ 50 กรัม)	2 ชิ้น 4 ชิ้น	½-1 2-2½	5-20	วางก้อนขนมปังเป็นวงหรือวางขนมปังแผ่นเป็นแนวนอนบนกระดาษเอนกประสงค์ไว้กลางจานหมุน กลับด้านเมื่อถึงครึ่งของเวลาละลายน้ำแข็ง
ขนมปังปิ้ง/แซนด์วิช	250 กรัม	4½-5		
ขนมปังเยอรมัน (แป้งสาลี + แป้งไรย์)	500 กรัม	8-10		

การย่าง

ขดลวดสำหรับการย่าง ให้ความร้อนอยู่ใต้เพดานของช่องเตาอบ และจะทำงานเมื่อประตูปิดและจานหมุนทำงาน การหมุนของจานหมุนทำให้อาหารสุกเกรียมเสมอกัน การอุ่นเตาย่างเป็นเวลา 4 นาที ทำให้อาหารเหลืองเกรียมได้เร็วยิ่งขึ้น

ภาชนะสำหรับการย่าง

ควรเป็นภาชนะที่ไม่ติดไฟ และสามารถใช้โลหะได้ ห้ามช้ภาชนะพลาสติก เนื่องจากจะละลาย

อาหารที่เหมาะสำหรับการย่าง:

เนื้อเป็นชิ้น ไส้กรอก สเต็ค แฮมเบอเกอร์ เบคอนและขาหมูรมควัน เนื้อปลาที่แล่บางๆ แซนด์วิช และขนมปังปิ้งแบบมีท็อปปิ้ง

หมายเหตุสำคัญ:

เมื่อใดก็ตามที่ใช้การย่าง โปรดตรวจสอบว่าขดลวดความร้อนอยู่ใต้ผนังด้านบนในแนวนอน ไม่ใช่ที่ผนังด้านหลังของเตาอบในแนวตั้ง โปรดทราบว่าอาหารจะต้องอยู่บนตะแกรงสูง ยกเว้นที่มีคำแนะนำเป็นอย่างอื่น

ไมโครเวฟ + ระบบย่าง

การปรุงอาหารแบบนี้ใช้พลังงานความร้อนจากขดลวดความร้อน และอาศัยการปรุงด้วยความเร็วของไมโครเวฟจะทำงานเมื่อประตูปิดและจานหมุนทำงานการหมุนของจานหมุนจะทำให้อาหารสุกเกรียมทั่วกัน คุณสามารถใช้การปรุงแบบผสมได้สามอย่างสำหรับเตาอบรุ่นนี้ 600 วัตต์ + ระบบย่าง 450 วัตต์ + ระบบย่าง และ 300 วัตต์ + ระบบย่าง

อุปกรณ์สำหรับการปรุงอาหารด้วยไมโครเวฟ + ระบบย่าง
โปรดใช้ภาชนะที่ไมโครเวฟสามารถผ่านได้ ภาชนะจะต้องไม่ติดไฟ และห้ามใช้ภาชนะที่เป็นโลหะกับโหมดการย่างแบบผสม ห้ามใช้พลาสติก เนื่องจากจะละลายได้

อาหารที่เหมาะสำหรับการปรุงด้วยไมโครเวฟ + ระบบย่าง:
อาหารที่เหมาะกับการปรุงแบบผสมได้แก่อาหารปรุงสุกทุกชนิด ซึ่งต้องอาศัยการอุ่นและทำให้เกรียม (เช่น พาสต้าอบ) เช่นเดียวกับอาหารที่ต้องใช้เวลาอบไม่นาน เพื่อให้ส่วนบนเหลืองเกรียม นอกจากนี้คุณยัง สามารถใช้การปรุงอาหารรูปแบบนี้กับอาหารที่ควรมีด้านบนเหลืองกรอบ นอกจากนี้การทำงานแบบนี้ยังใช้กับ อาหารที่มีลักษณะหนา และควรมีส่วนบนที่เกรียมกรอบ (เช่น ไก่เป็นชิ้นซึ่งควรกลับด้านเมื่ออบได้ครึ่งของระยะเวลา) โปรดดูรายละเอียดเพิ่มเติมในตารางการย่าง

หมายเหตุสำคัญ:
เมื่อใดก็ตามที่ใช้การปรุงแบบผสม (ไมโครเวฟ + ระบบย่าง) โปรดตรวจสอบว่าขดลวดความร้อนอยู่ในตำแหน่งแนวนอนและไม่อยู่ในแนวตั้งที่ด้านหลัง อาหารควรอยู่ในตะแกรงสูง ยกเว้นที่มีคำแนะนำเฉพาะ ซึ่งจะ ต้องวางอยู่บนจานหมุนโดยตรง โปรดดูคำแนะนำในตาราง คุณจะต้องกลับอาหาร หากต้องการให้เหลืองเกรียมทั้งสองด้าน

ไทย

คู่มือการย่างสำหรับอาหารแช่แข็ง

ใช้ระดับพลังงานและเวลาในการย่างตามตารางต่อไปนี้

อาหารสด	สัดส่วน	กำลังไฟ	เวลาสำหรับด้านเดียว (นาที)	เวลาสำหรับด้านที่สอง (นาที)	คำแนะนำ
ขนมปังก้อน (ก้อนละ 50 กรัม)	2 ชิ้น 4 ชิ้น	ไมโครเวฟ + ระบบย่าง	300 วัตต์ + ระบบย่าง 1-1½ 2-2½	ย่างเท่านั้น 1-2 1-2	วางขนมปังก้อนเป็นวงบนตะแกรง ย่างด้านที่สองของขนมปัง ให้กรอบ ตามต้องการ พักอาหาร เป็นเวลา 2 - 5 นาที
บาเก็ต + ท็อปปิ้ง (มะเขือเทศ ชีส แฮมเห็ด)	250-300 กรัม (2 ชิ้น)	450 วัตต์ ไมโครเวฟ + ระบบย่าง	8-9	-	วางบาแก็ตแช่แข็งสองชิ้นคู่กันบนตะแกรง หลังจากย่างให้พักอาหาร เป็นเวลา 2 - 3 นาที
กราแตง (ผักหรือมันฝรั่ง)	400 กรัม	450 วัตต์ ไมโครเวฟ + ระบบย่าง	13-14	-	ใส่กราแตงแช่แข็งในจานแก้วไพเร็กซ์ กลมขนาดเล็ก จากนั้นวาง จานบน ตะแกรง 2 - 3 นาที
พาสต้า (คาเนลโลนี, มักโรนี, ลาซาญญ่า)	400 กรัม	600 วัตต์ ไมโครเวฟ + ระบบย่าง	14-15	-	ใส่พาสต้าแช่แข็งในจานแก้วไพเร็กซ์รูปสี่เหลี่ยมผืนผ้าแบบเรียบ วางจานบนจานหมุน พักอาหาร เป็นเวลา 2-3 นาที
เนื้อไก่แช่แข็ง	250 กรัม	450 วัตต์ ไมโครเวฟ + ระบบย่าง	5-5½	3-3½	วางนักเน็ตไก่บนตะแกรง
ชิปสำหรับ เตาอบ	250 กรัม	450 วัตต์ ไมโครเวฟ + ระบบย่าง	9-11	4-5	วางชิปที่หั่นเป็นชิ้นบนกระดาษสำหรับอบ ให้เท่าๆ กันบนตะแกรง

คู่มือการย่างสำหรับอาหารสด

อุ่นเตาย่างด้วยการย่างเป็นเวลา 4 นาที

ใช้ระดับพลังงานและเวลาในการย่างตามตารางต่อไปนี้

อาหารสด	สัดส่วน	กำลังไฟ	เวลาสำหรับด้านเดียว (นาที)	เวลาสำหรับด้านที่สอง (นาที)	คำแนะนำ
ขนมปังแผ่น	4 ชิ้น (ชิ้นละ 25 กรัม)	ย่างเท่านั้น	4-5	4½-5½	วางแผ่นขนมปังคู่กันบนตะแกรง
ขนมปังก้อน (อบแล้ว)	2-4 ชิ้น	ย่างเท่านั้น	2-3	2-3	วางก้อนขนมปังคว่ำลงเรียงเป็นวงบนจานหมุน
มะเขือเทศย่าง	200 กรัม (2 ชิ้น) 400 กรัม (4 ชิ้น)	300 วัตต์ + ระบบย่าง	3½-4½ 6-7	-	หั่นมะเขือเทศครึ่งลูก ใส่ชีสไว้ด้านบน จากนั้นวางเรียงเป็น วงกลมในจานแก้ว ไพเร็กซ์แบนวางบน ตะแกรง
โทสต์ฮาวาย (สับปะรด, แฮม, แผ่นชีส)	2 ชิ้น (300 กรัม)	450 วัตต์ + ระบบย่าง	3½-4	-	ปิ้งแผ่นขนมปังก่อน จากนั้นนำขนมปังปิ้งพร้อมหน้า วางบนตะแกรง วางขนมปัง 2 แผ่นตรงข้ามกันบนตะแกรง พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที
มันฝรั่งอบ	250 กรัม 500 กรัม	600 วัตต์ + ระบบย่าง	4½-5½ 8-9	-	หั่นครึ่งมันฝรั่ง วางเป็นวงบน ตะแกรงโดยให้ด้านที่หั่นอยู่ ทางที่จะย่าง
ไก่เป็นชิ้น	450-500 กรัม (2 ชิ้น)	300 วัตต์ + ระบบย่าง	8-9	9-10	ใช้แปรงทาน้ำมันและเครื่องเทศ ให้ทั่วชิ้นไก่ วางเป็นวงโดยให้กระดูกอยู่ตรงกลาง วางชิ้นไก่โดยไม่ต้องให้อยู่กึ่งกลางตะแกรง พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที
เนื้อแกะสับ (สุกปานกลาง)	400 กรัม (4 ชิ้น)	ย่างเท่านั้น	11-13	8-9	ใช้แปลงทาน้ำมันและเครื่องเทศ บนเนื้อแกะ วางเป็น วงบนตะแกรง พักอาหาร เป็นเวลา 2-3 นาที หลังการย่าง
สเต็คหมู	250 กรัม (2 ชิ้น)	ไมโครเวฟ + ระบบย่าง	300 วัตต์ + ระบบย่าง 7-8	ย่างเท่านั้น 6-7	ใช้แปลงทาน้ำมันและเครื่องเทศ บนสเต็คหมู วางเป็นวงบน ตะแกรง หลังจากย่างแล้ว ให้พักอาหาร 2-3 นาที
แอปเปิ้ลอบ	1 ผล (ประมาณ 200 กรัม) 2 ผล (ประมาณ 400 กรัม)	300 วัตต์ + ระบบย่าง	4-4½ 6-7	-	คว้านไส้แอปเปิ้ลใส่ไส้ด้วยลูกเกด และแยม ใส่อัลมอนด์ ฝานบางๆ ไว้ด้านบน วาง แอปเปิ้ลบนจานแก้วไพเร็กซ์แบบเรียบ วางบนจานหมุน

เคล็ดลับพิเศษ

ไทย

การละลายเนย
ใส่เนย 50 กรัม ในจานแก้วก้นลึกขนาดเล็ก ปิดด้วยฝาพลาสติก
ให้ความร้อนเป็นเวลา 30-40 วินาที โดยใช้พลังงาน 850 วัตต์ จนเนยละลาย

การละลายช็อคโกแล็ต
ใส่ช็อคโกแล็ต 100 กรัม ในจานแก้วก้นลึกขนาดเล็ก
ให้ความร้อน 3-5 นาที โดยใช้พลังงาน 450 วัตต์ จนช็อคโกแลตละลาย
คนหนึ่งหรือสองครั้งระหว่างการละลาย ใช้ถุงมือกันความร้อนเมื่อนำอาหารออกจากเตา

การละลายผลึกน้ำผึ้ง
ใส่ผลึกน้ำผึ้ง 20 กรัม ในจานแก้วก้นลึกขนาดเล็ก
ให้ความร้อนเป็นเวลา 20-30 วินาที ใช้พลังงาน 300 วัตต์ จนน้ำผึ้งละลาย

การละลายเจลาติน
ใส่แผ่นเจลาตินแห้ง (10 กรัม) ในน้ำเย็นเป็นเวลา 5 นาที
นำน้ำออก และใส่เจลาตินในถ้วยแก้วไพเร็กซ์
ให้ความร้อน 1 นาที ใช้พลังงาน 300 วัตต์
คนหลังจากที่ละลาย

การปรุงน้ำตาลเกลซ/ไอซิง (สำหรับเค้กหรือกาโต้)
ผสมเกลซสำเร็จรูป (ประมาณ 14 กรัม) กับน้ำตาล 40 กรัมและน้ำเย็น 250 มล.
อบโดยไม่ต้องปิดฝา ในถ้วยแก้วไพเร็กซ์ เป็นเวลา 3½ ถึง 4½ นาที ใช้พลังงาน 850 วัตต์ จนเกลซ/ไอซิง ใส คนสองครั้งระหว่างการปรุง

การทำแยม
ใส่ผลไม้ 600 กรัม (เช่น เบอรี่ชนิดต่างๆ) ในชามแก้วที่มีขนาดเหมาะสมและมีฝาปิด เติมน้ำตาล 300 กรัม และคนให้ทั่วปรุงโดยปิดฝาเป็นเวลา 10-12 นาที ใช้พลังงาน 850 วัตต์
คนบ่อยๆ ระหว่างการปรุง และเทลงในขวดแยมที่มีฝาปิดเกลียว พักอาหารโดยปิดฝาไว้ 5 นาที

การทำพุดดิ้ง
ผสมผงพุดดิ้งกับน้ำตาลและนม (500 มล.) ตามคำแนะนำของผู้ผลิต และคนให้เข้ากัน ใช้ถ้วยแก้วไพเร็กซ์ที่มีขนาดเหมาะสม ที่มีฝาปิด อบโดยปิดฝาเป็นเวลา 6½ ถึง 7½ นาที ใช้พลังงาน 850 วัตต์ คนบ่อยๆ ระหว่างการปรุง

การอบเมล็ดอัลมอนด์แผ่น
หั่นอัลมอนด์บางๆ 30 กรัม นำมาใส่จานกระเบื้องกระจายให้เสมอกัน
คนหลายๆ ครั้งระหว่างที่เริ่มเหลือง 3½ ถึง 4½ โดยใช้พลังงาน 600 วัตต์
พักในเตาเป็นเวลา 2-3 นาที ใช้ถุงมือกันความร้อนเมื่อนำอาหารออกจากเตา

การทำความสะอาดไมโครเวฟ

โปรดทำความสะอาดส่วนต่อไปนี้ของเตาไมโครเวฟ เพื่อไม่ให้มีไขมันและเศษอาหารสะสมอยู่

- ผิวด้านในและด้านนอก
- ประตูและซีลขอบประตู
- จานหมุนวงแหวน

☛ **ทุกครั้ง** โปรดทำความสะอาดให้ซีลขอบประตูสะอาด และประตูสามารถปิดสนิท

☛ การไม่รักษาความสะอาดเตาไมโครเวฟอาจทำให้เกิดความเสียหายกับพื้นผิว

ซึ่งอาจมีผลเสียต่อเตาไมโครเวฟอย่างมาก และอาจก่อให้เกิดอันตราย

1. ทำความสะอาดพื้นผิวด้านนอกด้วยผ้านุ่ม ชุบน้ำอุ่นผสมน้ำยาล้างจาน ล้างให้สะอาดและเช็ดให้แห้ง
2. ขจัดคราบอาหารที่กระเด็นบนพื้นผิวด้านในของเตาอบหรือวงแหวนด้วยผ้าชุบน้ำยาล้างจาน ล้างให้สะอาดและเช็ดให้แห้ง
3. เพื่อให้เศษอาหารที่แห้งแข็งหลุดออกง่ายขึ้น และขจัดกลิ่นไม่พึงประสงค์ ให้วางถ้วยน้ำมะนาวผสมน้ำบนจานหมุน และให้ความร้อนโดยใช้พลังงานเต็มที่เป็นเวลาสิบนาที
4. ล้างจานที่ใช้ในเครื่องล้างเมื่อใดก็ได้ตามที่ต้องการ

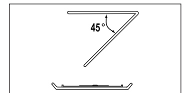
ห้าม ทำน้ำหกใส่ช่องระบายอากาศ **ห้าม** ใช้สารขัดถูหรือสารทำละลายทางเคมีเด็ดขาด

ใช้ความระมัดระวังเป็นพิเศษเมื่อทำความสะอาดซีลขอบประตูไม่ให้มีเศษอาหาร:

- สะสม
- ทำให้ประตูปิดไม่สนิท

ทำความสะอาด ภายในเตาอบหลังจากใช้งานทันที โดยใช้น้ำยาล้างอ่อนๆ แต่โปรดรอให้เตาไมโครเวฟเย็นลงก่อนที่จะทำความสะอาด เพื่อป้องกันอันตรายที่อาจเกิดขึ้น

เมื่อทำความสะอาดผนังด้านในของเตาอบ คุณควรหมุนขดลวดความร้อนลง 45 ° แล้วจึงทำความสะอาด



การเก็บรักษาและซ่อมเตาไมโครเวฟ

โปรดทราบข้อควรระวังต่อไปนี้ เมื่อเก็บรักษาหรือนำเตาไมโครเวฟไปซ่อมแซม
ห้ามใช้เตาไมโครเวฟ หากประตูหรือซีลขอบประตูเสียหาย

- บานพับเสียหาย
- ซีลมีความเสียหาย
- โครงภายนอกของเตาอบบิดหรืองอ

โปรดใช้บริการซ่อมบำรุงโดยช่างผู้ชำนาญการซ่อมไมโครเวฟเท่านั้น

ห้าม ถอดฝาครอบด้านนอกของเตาอบออก หากเตาอบขัดข้องและต้องมีการซ่อมบำรุงหรือหากมีข้อสงสัยเกี่ยวกับสภาพของไมโครเวฟ :

- ถอดสายไฟออกจากปลั๊กที่ผนัง
- ติดต่อศูนย์บริการหลังการขายใกล้บ้านท่าน

หากคุณต้องการเก็บเตาไมโครเวฟไว้ชั่วคราว โปรดเก็บไว้ในที่แห้งและไม่มีฝุ่นละออง
สาเหตุ : ฝุ่นละอองและความชื้นอาจมีผลเสียต่อส่วนประกอบของเตาอบ

เตาไมโครเวฟนี้ไม่เหมาะสำหรับใช้งานเพื่อการพาณิชย์

รายละเอียดด้านเทคนิค

SAMSUNG ทำทุกวิถีทางเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีคุณภาพดียิ่งขึ้น ดังนั้นรายละเอียดของเครื่องและคำแนะนำสำหรับผู้ใช้นี้จึงอาจมีความเปลี่ยนแปลง โดยไม่แจ้งให้ทราบ

รุ่น	**GE86NM**
การจ่ายไฟ	220 โวลต์ ~ 50 เฮิรตซ์
การใช้พลังงาน	
ไมโครเวฟ	1300 วัตต์
ย่าง	1100 วัตต์
โหมดผสม	2400 วัตต์
กำลังไฟฟ้า	100 วัตต์ / 850 วัตต์ (IEC-705)
ความถี่ของคลื่นขณะทำงาน	2450 เมกะเฮิรตซ์
แมกนีตรอน	OM75P(31)
วิธีระบายความร้อน	มอเตอร์พัดลมระบายความร้อน
ขนาด (กว้าง x สูง x ลึก)	
ด้านนอก	489 x 275 x 410 มม.
ช่องของเตาอบ	330 x 211 x 329 มม.
ปริมาตร	23 ลิตร
น้ำหนัก	
สุทธิ	15 กก. โดยประมาณ

บันทึก

บันทึก

บันทึก

บันทึก



ติดต่อซัมซุงเว็บไซต์ หากมีคำแนะนำหรือข้อสงสัยเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ซัมซุง
ติดต่อสอบถามได้ที่ SAMSUNG customer care center

โทรฟรี : 1800-29-3232
โทร : 02-689-3232
www.samsung.com

Code No.: DE68-03854A